Ariane Archambault
Jean-Claude Corbeil

La Cuisine au fil des mots

Dictionnaire des termes de cuisine

Québec Amérique

La Cuisine au fil des mots

Dictionnaire des termes de cuisine

Les Éditions Québec Amérique inc.
329, rue de la Commune Ouest, 3e étage
Montréal (Québec) H2Y 2E1
Téléphone : 514 499-3000
Télécopieur : 514 499-3010

www.quebec-amerique.com

www.ikonet.com

© Les Éditions Québec Amérique inc., 2011.
Tous droits réservés.

Il est interdit de reproduire ou d'utiliser le contenu de cet ouvrage, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit – reproduction électronique ou mécanique, y compris la photocopie et l'enregistrement – sans la permission écrite de Les Éditions Québec Amérique inc.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour nos activités d'édition.

Les Éditions Québec Amérique inc. tiennent également à remercier l'organisme suivant pour son appui financier :

Gouvernement du Québec – Programme de crédits d'impôts pour l'édition de livres – Gestion SODEC.

Imprimé et relié au Québec.

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 14 13 12 11

PO 0470, Version v.1.0

Dépôt légal : 2011
Bibliothèque nationale du Québec

Bibliothèque nationale du Canada

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Corbeil, Jean-Claude, 1932-

La cuisine au fil des mots :
dictionnaire des termes de la cuisine

2e éd. rev. et mise à jour.

Comprend des réf. bibliogr.

ISBN 978-2-7644-1140-7

1. Cuisine - Dictionnaires français.
I. Archambault, Ariane, 1936-2006. II. Titre.

TX349.A72 2011 641.503 C2011-940931-3

DIRECTION
Éditrice : Caroline Fortin
Directrice éditoriale : Martine Podesto
Directrice artistique : Johanne Plante

PRODUCTION
Chargée de projet : Véronique Loranger
Responsable de l'impression : Salvatore Parisi

AUTEURS
Ariane Archambault
Jean-Claude Corbeil

LECTURE ET CORRECTION
Catherine Gendreau

MISE EN PAGE
Graphiste en chef : Mélanie Giguère-Gilbert
Karine Lévesque

ILLUSTRATION DE LA COUVERTURE
Anouk Noël

PROGRAMMATION
Gabriel Trudeau-St-Hilaire

PRÉIMPRESSION
François Hénault

CONTRIBUTIONS

Québec Amérique remercie les personnes suivantes pour leur contribution au présent ouvrage :

Jean-Yves Ahern, Daniel Beaulieu, France Bélanger, Pascal Bilodeau, Yan Bohler, Mélanie Boivin, François Escalmel, François Fortin, Jocelyn Gardner, Alain Lemire, Rielle Lévesque, Diane Martin, Raymond Martin, Lucie Mc Brearty, Anouk Noël, Carl Pelletier, Michel Rouleau, Claude Thivierge, Mamadou Togola, Anne Tremblay.

Ariane Archambault
Jean-Claude Corbeil

La Cuisine au fil des mots

Dictionnaire des termes de cuisine

Québec Amérique

Mildred, j'ai lu votre chronique et bien que ciseler, fraiser, émincer soit du grec pour moi, vos recettes m'ont paru délectables et en particulier votre soupe chinoise aux chrysanthèmes.

Lilian Jackson Brown, *Le Chat qui sniffait de la colle*

Nous cuisinons de plus en plus en puisant l'inspiration dans des livres de cuisine. Quoi de plus frustrant alors que de se trouver devant une recette qui nous fait déjà saliver mais qu'on hésite à entreprendre parce qu'un mot ou deux nous sont inconnus ou nous laissent perplexes.

Objectif du dictionnaire

Les auteurs des livres que nous utilisons pour cuisiner sont, en effet, des chefs, des gens de métier, qui utilisent spontanément et normalement le vocabulaire technique de la cuisine, parce qu'il est précis et qu'il permet d'expliquer avec concision et exactitude la manière de procéder pour réussir un plat.

Pour le lecteur, cuisinier plus ou moins en herbe, la situation est tout autre : il lui faut apprendre et maîtriser, lui aussi, la terminologie de la cuisine, clé de l'exécution des recettes qui le tentent. Où trouver la définition d'un terme dont la signification lui échappe ? Le problème est d'autant plus aigu que la terminologie de la cuisine est une véritable boucle : pour comprendre une définition, il faut connaître aussi le sens des mots qui y figurent. Où donc trouver un dictionnaire où tous les mots de la cuisine sont inclus et définis, sans exclusion des mots les plus simples au profit des plus techniques et des plus rares. En langue française, on trouve surtout des listes de termes en annexe à des livres de cuisine, toujours incomplètes parce qu'elles sont constituées d'un choix des termes qui, de l'avis de l'auteur, peuvent présenter une certaine difficulté; ou encore des manuels ou des encyclopédies de cuisine où les mots usuels ne font pas l'objet d'une entrée et sont utilisés dans le texte sans aucune définition, parce qu'on juge alors qu'ils sont connus.

La Cuisine au fil des mots comble cette lacune. Ce dictionnaire fait le pont entre les deux types de cuisiniers : le professionnel, qui offre ses recettes et ses secrets, et l'amateur, qui veut en profiter pour réaliser de bons plats bien savoureux en suivant les conseils du professionnel.

Introduction

En tout premier lieu, *La Cuisine au fil des mots* est destiné au grand public, dans l'intention de fournir des clés de lecture du texte des recettes en donnant, avec simplicité mais exactitude, la définition des termes de la cuisine. Ce dictionnaire sera aussi très utile aux élèves des classes de cuisine, qu'ils suivent des cours pour se perfectionner ou pour devenir, à leur tour, des gens du métier.

Contenu du dictionnaire

La Cuisine au fil des mots décrit le vocabulaire de la cuisine selon la tradition française, en incluant les termes des autres cuisines qui y ont pénétré au fil des ans, des contacts et des influences.

Afin de préparer *La Cuisine au fil des mots*, nous avons lu des milliers de recettes pour y observer le vocabulaire technique utilisé par les différents auteurs, préciser la définition de chaque terme selon les différents contextes, noter des exemples qui illustrent concrètement l'usage du mot dans un texte réel. Ces recettes sont extraites de livres de cuisine publiés soit en France par des chefs français, soit au Québec par des cuisiniers québécois, ce qui nous a permis de tenir compte des deux usages de la langue française et d'insérer dans la nomenclature les termes propres à la tradition culinaire québécoise (cretons, cipaille, gibelotte, chutney, etc.) ou les sens que certains mots y ont pris (tourtière, ketchup, etc.).

Ainsi se sont trouvés définis les éléments qui composent le vocabulaire technique de la cuisine, qui s'articule autour des catégories suivantes que traite *La Cuisine au fil des mots* :

- les termes propres à la cuisine qui désignent des gestes (chemiser, clarifier, déglacer, luter, napper, etc.), des modes et procédures de cuisson (blanchir, brunir, mitonner, pocher, etc.), des catégories de préparations (bouillabaisse, court-bouillon, ratatouille, etc.), ce qui exclut les termes qui sont des titres de recettes;

- le matériel de cuisine, c'est-à-dire les instruments et ustensiles dont on se sert pour apprêter les mets (faitout, mousseline, mandoline, la série batteur/mélangeur/mixeur/mixette, etc.) ;

- les ingrédients, soit parce qu'il est utile d'en préciser le sens (cassonade, ciboule par rapport à ciboulette et échalote), soit parce qu'ils se présentent sous diverses désignations qui correspondent aux différentes formes sous lesquelles ces ingrédients sont utilisés et disponibles sur le marché, par exemple le sucre, le riz, l'huile, la farine, le lait.

- les termes de boucherie, lorsqu'ils sont ambigus ou peu connus (crépinette, médaillon, grenadin, noix pâtissière, etc.) ;

- le vocabulaire des mesures de quantité et de chaleur, soit les mesures impressionnistes (un filet, une goutte, un soupçon, une cuillerée, un four chaud, etc.), soit les mesures exactes, métriques ou impériales, avec équivalences entre ces deux systèmes largement en usage.

Pour chaque terme, on trouve la catégorie grammaticale, la ou les définitions, des commentaires techniques qui complètent la définition, souvent des citations de contextes empruntés à des livres de cuisine, avec référence. Des illustrations rendent plus concrètes les définitions du matériel et des ustensiles de cuisine.

Les différences fondamentales entre des termes dont les sens sont voisins et prêtent éventuellement à confusion sont résumées sous forme d'encadrés insérés dans le texte à l'un des mots clés de la série, par exemple la différence entre braiser, cuire à l'étuvée et cuire à l'étouffée ou les différentes manières de couper qui correspondent à autant de verbes distincts.

Des tableaux donnent une vue synthétique des mets ou préparations qui forment une seule et même grande catégorie, par exemple les potages, les sauces, les ragoûts.

Les termes de mesure sont traités dans l'ordre alphabétique, avec définition et contexte, et sous forme de tableaux, pour en faciliter la consultation et pour mettre en relation les deux systèmes, métrique et impérial.

Validation

Tout au long de la rédaction de *La Cuisine au fil des mots*, nous avons consulté les gens du métier, selon la spécialité de chacun : cuisiniers, restaurateurs, professeurs de cuisine, détaillants de produits alimentaires en épicerie ou en boucherie.

En dernier lieu, le manuscrit a été soumis à madame Jeannine Émard, professeure de cuisine d'expérience. Ses commentaires et remarques nous ont été très utiles. Nous tenons à la remercier d'avoir partagé avec nous sa compétence.

Ariane Archambault
Jean-Claude Corbeil

abréviations

Mesure des liquides	
l	*litre*
dl	*décilitre*
cl	*centilitre*
ml	*millilitre*
oz	*once liquide*
Mesures des solides	
g	*gramme*
kg	*kilogramme*
lb	*livre*
oz	*once*
Mesures de temps	
min	*minute*
h	*heure*
Mesures de température	
°C	*degré centigrade*
°F	*degré Fahrenheit*
Mesures de capacité	
c.	*cuillerée*
c. à t.	*cuillerée à thé*
c. à s.	*cuillerée à soupe*
Mesures linéaires	
mm	*millimètre*
cm	*centimètre*
po	*pouce*

Abréviations grammaticales de ce texte			
adj.	*adjectif*	**n. f.**	*nom féminin*
inv.	*invariable*	**n. m.**	*nom masculin*
loc. adj.	*locution adjective*	**n. propre**	*nom propre*
loc. adv.	*locution adverbiale*	**pl.**	*pluriel*
loc. verb.	*locution verbale*	**v.**	*verbe*

abaisse n. f.

Pièce de pâte étendue à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en fonction de son usage ultérieur.

Dans une abaisse de pâte rectangulaire, déposer le mélange de poisson, rouler en chausson. Institut (1979), p. 53.

abaisser v.

Étendre la pâte avec un rouleau à pâtisserie, à l'épaisseur convenant à son utilisation.

Abaisser avec un rouleau légèrement enfariné en utilisant des petits mouvements de rotation vifs en montant et en descendant sur la pâte. Benoit (1970), p. 639.

Syn. d'étaler, d'étendre et de rouler.

abats n. m. pl.

Parties comestibles d'un animal de boucherie, en dehors des parties musculaires qui fournissent la viande.

• On distingue deux catégories d'abats : les abats rouges (foie, cœur, poumon, rate, rognon, ris, amourettes, animelles, cervelle, langue, joues, queue) et les abats blancs, vendus déjà blanchis (tête, tripes, intestins, mamelle, pied).

abattis n. m. pl.

Parties comestibles d'un volatile en dehors des parties charnues.

Faites préparer et brider la poule par votre volailler et demandez-lui de vous donner les abattis [...] car vous les mettrez à cuire dans le bouillon, ce qui améliorera encore sa saveur. Bocuse (1982), p. 165.

• Les abattis comprennent le cou, les ailerons, le foie, le gésier, le cœur, parfois les pattes, la tête et la crête.

abricotage n. m.

Action d'abricoter.

abricoter v.

Recouvrir une pâtisserie d'une mince couche de confiture d'abricots, de gelée ou de purée de fruits, pour lui donner un brillant fini glacé.

Dressez le savarin sur le plat de présentation, abricotez le dessus avec la confiture [d'abricots] que vous aurez fait recuire quelques minutes. Oliver (1971), p. 644.

accommoder v.

Procéder à toutes les opérations requises pour rendre comestible et appétissant un aliment.

Syn. d'apprêter.

acide adj.

On dit « acides » les substances qui produisent sur les organes du goût (langue, bouche, odorat) une sensation particulière (celle du vinaigre ou du jus de citron, par exemple), qui va de l'agréable au très désagréable selon l'intensité.

- La saveur acide est l'une des quatre saveurs fondamentales, avec les saveurs sucrée, salée et amère. Elle est perçue par des papilles spécialisées, concentrées sur les bords arrière de la langue.
- En cuisine, les produits acides servent à aromatiser une préparation, à conserver des aliments (marinade), à empêcher l'oxydation d'un légume ou d'un fruit, à favoriser la coagulation des protéines.

acidifier v.

Donner un goût légèrement acide à une préparation en y ajoutant, en faible quantité, du jus de citron, du vinaigre ou du verjus.

Syn. d'aigrir et d'aciduler.

acidité n. f.

Caractère de ce qui a une saveur acide.

- Lorsque l'acidité d'une substance est trop marquée, souvent désagréable au goût, on dit de cette substance qu'elle est aigre.

acidulé adj.

Qui a un goût légèrement acide, soit naturellement (par exemple, certains fruits : rhubarbe, groseille, etc.), soit par ajout d'une substance acide (par exemple, des bonbons acidulés au citron).

Elles [les oranges sanguines] sont petites, avec une peau et une pulpe rouge violacé, un jus abondant rouge foncé, à la saveur acidulée très rafraîchissante et désaltérante. Revue CVF (1996, n° 34), p. 94.

aciduler v.

Donner un goût légèrement acide à une préparation en y ajoutant, en faible quantité, du jus de citron, du vinaigre ou du verjus.

Mélanger 1 cuillerée à soupe de farine avec 4 cuillerées à soupe d'eau. Ajouter 4 tasses d'eau froide. Saler et aciduler avec le jus d'un demi-citron. Benoit (1970), p. 372.

Syn. d'aigrir et d'acidifier.

adoucir v.

1. Atténuer l'acidité, l'amertume d'un mets ou d'une préparation.

Adoucir une sauce à la tomate avec du sucre.

2. Rectifier un assaisonnement trop prononcé par addition d'eau, de crème, de bouillon léger.

Adoucir une sauce avec un peu de crème.

affadir v.

Rendre fade, atténuer la saveur.

Ce ragoût est trop salé : ajoutez-y des cubes de pommes de terre pour l'affadir légèrement.

affiner v.

Donner à un plat un goût plus fin, plus délicat, soit en soignant sa préparation, soit en y ajoutant un élément qui en rehaussera la saveur.

affûter v.

Rectifier le tranchant d'un couteau.

• À la différence de l'aiguisage, l'affûtage est une opération de routine, que l'on effectue soi-même, par exemple à l'aide d'un fusil de cuisine.

agiter v.

Remuer vivement, dans tous les sens, tout particulièrement des éléments dans un liquide.

Au moment de servir, délayez le jaune d'œuf dans la crème, versez dans la cocotte hors du feu, en agitant à la cuillère pour mélanger.

ELLE (1979 A), fiche 3.

agneau n. m.

Petit de la brebis, mâle ou femelle (agnelle), dont la viande est très appréciée.

• L'agneau de lait est abattu avant d'être sevré.

aigre adj.

1. Qui a une saveur trop acide, d'où une sensation gustative plus ou moins agréable.

• En ce sens, un produit devient aigre en s'altérant. Le vin, le lait, un bouillon peuvent devenir aigres.

2. Perception d'une saveur acide agréable au goût et à l'odorat.

On peut rendre aigre une crème fraîche par l'adjonction d'un peu de jus de citron. Filbin (1982), p. 12.

aigre-doux adj.

On dit « aigres-doux » les plats ou les substances qui mêlent une saveur sucrée à une saveur acide ou même amère.

Des oranges aigres-douces, une sauce aigre-douce.

aigreur n. f.

1. Caractère de ce qui a une saveur trop acide, plus ou moins agréable au goût et à l'odorat.

2. Sensation de brûlure dans la bouche ou l'estomac, provoquée par une hyperacidité du suc gastrique, sécrété par les glandes de la paroi de l'estomac.

aigrir v.

Rendre aigre une préparation, souvent en y ajoutant du jus de citron, du vinaigre.

Syn. d'aciduler.

aiguille à brider n. f.

aiguilles à brider

Ustensile de cuisine servant à introduire des brides de ficelle au travers d'une volaille ou d'un gibier à plumes.

• Il s'agit d'une tige d'acier inoxydable, pointue à une extrémité, munie à l'autre d'un chas dans lequel l'on passe la ficelle qui servira de bride. Elle peut être droite ou courbée pour s'adapter aux différentes tâches.

aiguille à larder n. f.

Autre appellation de l'aiguille à piquer.

aiguille à piquer n. f.

aiguille à piquer

Ustensile de cuisine qui sert à enfoncer dans une pièce de viande maigre des bâtonnets de lard, de jambon, de truffe.

• L'ustensile est fait d'une tige conique en acier inoxydable, pointue à une extrémité et creuse à l'autre, là où la tige se fend en quatre pour former une sorte de réceptacle.
On fixe le bâtonnet de lard dans la tête creuse de la tige, que l'on enfonce ensuite dans la viande. Lorsqu'on retire l'aiguille, le lard reste en place à l'intérieur de la viande.

On lui donne également le nom d'aiguille à larder.

aiguillette n. f.

Tranche étroite et longue de bœuf ou de chair blanche de volatile, surtout de canard.

Aiguillette de bœuf mitonné au parfum de truffes.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

aiguiser v.

Rendre un ustensile tranchant ou pointu à l'aide d'une pierre à aiguiser, d'un aiguiseur (manuel ou électrique) ou d'une meule.

• À la différence de l'action d'affûter, il s'agit ici de redonner à un ustensile le tranchant qu'il a perdu par suite d'un trop long usage. L'opération est délicate et elle est, pour cette raison, souvent confiée à un spécialiste, le rémouleur.

ail n. m.

Bulbe d'une plante, divisée en un certain nombre d'éléments, ou caïeux, chacun recouvert d'une enveloppe.

• On appelle « tête d'ail » le bulbe entier et « gousse d'ail » chacun des caïeux.
L'ail est un condiment très utilisé et très apprécié.

aillade n. f.

Mot d'origine provençale qui désigne différentes préparations à base d'ail, tout particulièrement une vinaigrette à l'ail ou du pain (en tranches ou en croûtons) frotté d'ail, imbibé d'huile d'olive et grillé.

ailler v.

Aromatiser d'ail, soit en frottant un aliment ou un plat d'une gousse d'ail, soit en insérant des lamelles d'ail dans une pièce de viande, soit en ajoutant des gousses d'ail entières, émincées ou écrasées à la préparation d'un plat.

ailloli ou **aïoli** n. m.

1. Variété de sauce mayonnaise, d'origine provençale, à base d'ail, d'huile d'olive et de jaune d'œuf.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

2. Plat provençal complet, composé de poisson (morue pochée), de viande (bœuf et mouton bouillis) et de légumes, généreusement nappé de sauce ailloli.

Recouvrez [les filets de morue] d'eau froide. Amenez à ébullition. Sitôt que l'eau commence à frémir, retirez du feu et laissez doucement pocher dans l'eau chaude pendant une dizaine de minutes. Égouttez. Voilà la base prête pour le grand aïoli et la brandade de morue. Pinard (1994), p. 133.

al dente loc. adj. ou loc. adv.

Degré de cuisson des pâtes alimentaires, cuites mais encore fermes sous la dent.

• Passé ce stade de cuisson, les pâtes deviennent molles et peu agréables au goût.
On utilise aussi cette locution en parlant de certains légumes (haricots verts, pois mange-tout), qui doivent demeurer croquants à la cuisson.

allonger v.

1. Ajouter un liquide (eau, vin, bouillon, fond, etc.) à une préparation pour en réduire la consistance ou en atténuer l'assaisonnement.

Passez le bouillon, laissez-le refroidir à fond. Dégraissez-le. Faites-le réduire à 1 litre environ. Goûtez. Il doit être de haut goût mais pas trop salé. Autrement, il faudrait l'allonger d'eau. ELLE (1979 A), fiche 48.

2. Augmenter la quantité d'une préparation en y ajoutant un liquide.

• En ce sens, le terme est péjoratif.

allumer v.

Mettre en service une source de chaleur.

Allumez le bas du four.

allumette n. f.

Une des trois tailles des pommes de terre frites, coupées en bâtonnets très fins.

Voir l'encadré au terme **pommes frites.**

aloyau n. m.

Découpe de la carcasse du bœuf, prélevée dans la partie lombaire de la colonne vertébrale, à la suite de la section des côtes située à l'avant de l'animal.

• Dans la coupe française, on désosse l'aloyau pour en tirer le filet, le contre-filet (ou faux-filet), le romsteck et la bavette.
Dans la coupe américaine, on coupe la partie du contre-filet de l'aloyau verticalement, en gardant l'os central, ce qui donne le steak d'aloyau, en anglais le *T-bone steak*.

amalgamer v.

Mélanger en une préparation homogène des substances de natures différentes.

Amalgamez vivement la farine en travaillant la pâte le moins possible avec les deux mains frottées l'une contre l'autre. Bernard (1987), p. 559.

amande n. f.

Fruit de l'amandier.

Ce terme est très polyvalent. Selon le contexte, il désigne soit le fruit lui-même, soit le noyau du fruit, soit la graine comestible que contient le noyau.

• On la consomme nature ou grillée, comme amuse-gueule. En cuisine, on utilise la graine pour rehausser le goût d'une préparation, par exemple un filet de sole amandine. Elle entre aussi dans la préparation des pâtisseries ou des confiseries.
Selon son usage, l'amande-graine se présente sous différentes formes : nature, mondée, effilée, concassée, en poudre.

amande effilée n. f.

Amande, mondée ou non, taillée en lamelles très minces, dans le sens de la longueur.

Ajouter, en dernier lieu, les raisins, le rhum, le sucre et les amandes effilées. Bernard (1987), p. 267.

voir l'illustration au mot **amande.**

amandes en coque

amandes nature

amandes mondées

amandes effilées

amandes concassées

amandes en poudre

amande mondée ou **émondée** n. f.

Amande blanche, du fait qu'elle est débarrassée de sa pellicule brunâtre.

VOIR L'ILLUSTRATION AU MOT **AMANDE.**

amer adj.

On dit « amères » les substances qui produisent sur les organes du goût (langue, bouche, odorat) une sensation particulière, rude et astringente, plutôt désagréable.

• La saveur amère est l'une des quatre saveurs fondamentales, avec les saveurs sucrée, salée et acide. Elle est perçue par des papilles spécialisées, concentrées à la racine de la langue.

amertume n. f.

Caractère de ce qui a une saveur amère, comme la chicorée, la rhubarbe, certaines oranges, le café, etc.

amidon n. m.

Glucide d'origine végétale, extrait surtout des parties souterraines (racine, rhizome, bulbe, tubercule) ou des graines de certaines plantes, parfois de leurs tiges.

• Au sens strict, on réserve le terme « amidon » à celui qui provient des graines, surtout du blé, du riz, du maïs.
Lorsque l'amidon provient des parties souterraines de la plante, il prend le nom de « fécule ».

En cuisine, l'amidon sert à lier les préparations liquides, sous forme de farine (de blé, de riz, de maïs), de fécule, d'arrow-root, de crème de riz, de maïs ou d'orge.

L'amidon est une forme du glucose.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

amourettes n. f. pl.

Section de la moelle épinière des gros animaux de boucherie (bœuf, veau, mouton).

• En cuisine, la moelle est pochée et ensuite utilisée soit comme garniture (canapé à la moelle, steak à la moelle), soit comme ingrédient d'une sauce.

amuse-gueule n. m.

1. En général, tout ce que l'on sert avec l'apéritif (olives, cacahuètes, noix, biscuits salés, petites saucisses, etc.)

2. Plus précisément, petits toasts ou sandwichs variés qui se mangent avec les doigts, en une ou deux bouchées, servis à l'apéritif ou lors d'un buffet.

anchoïade n. f.

Spécialité provençale à base d'anchois pilés mêlés à une purée d'ail, le tout dilué dans l'huile d'olive pour obtenir une pâte lisse.

• L'anchoïade se sert sur des tranches de pain grillées.

ancienne (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets en ragoût ou en blanquette qui intègre des petits oignons et des champignons de couche dans sa préparation.

Œufs brouillés à l'ancienne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

andalouse (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets dont la garniture peut être aux poivrons, à la tomate, à l'aubergine, ou servi avec du riz pilaf ou du risotto aux poivrons.

Filet de bœuf à l'andalouse.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

anglaise (à l') loc. adj.

1. Se dit de légumes, de viandes ou de volailles cuits à l'eau, à la vapeur ou pochés.

Pommes de terre à l'anglaise (cuites à l'eau et servies nature).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

2. Se dit également d'une manière de paner, dans un mélange de farine, d'œuf battu et de chapelure (mie de pain séchée).

VOIR L'ENCADRÉ **DEUX FAÇONS DE PANER** AU MOT **PANER.**

animelle n. f.

Testicule des animaux de boucherie (taureau, bélier, agneau).

• De nos jours, les animelles ne sont plus guère utilisées en cuisine, sauf parfois dans des recettes régionales européennes, espagnoles ou italiennes en particulier, ou dans la cuisine d'Afrique du Nord.

aplatir v.

Rendre plate et plus mince une tranche de viande pour l'attendrir, pour en faciliter la cuisson ou pour en faire un usage particulier.

Méthode : Placer une fine tranche de viande entre deux feuilles de papier de cuisine et la taper régulièrement avec un couteau lourd ou un maillet.
Loiseau (1984), p. 31.

à point loc. adj. ou loc. adv.

Degré de cuisson d'une viande rouge, presque entièrement cuite, sauf au centre, où une mince zone demeure rosée.

VOIR L'ENCADRÉ **STADES DE CUISSON DES VIANDES ROUGES** AU MOT **BLEU.**

appareil n. m.

1. Ensemble des ingrédients qui entrent dans la composition d'une préparation culinaire.

Exemple d'appareil : beurre, farine, œufs, zeste et jus d'orange, sucre pour la tarte à l'orange. Chapel (1980), p. 13.

2. Partie d'une recette en cours d'exécution.

Faire chauffer le lait et la moitié du sucre. Faire mousser les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et le sirop d'érable. Verser le lait bouillant dans cet appareil. Institut (1979), p. 133.

apprêt n. m.

1. Façon de préparer un aliment, un plat.

2. Le résultat de l'opération.

Un apprêt de pâte feuilletée garni de fromage.

apprêter v.

1. Procéder à toutes les opérations requises pour rendre comestible et appétissant un aliment.

Syn. d'accommoder.

2. Préparer la nourriture d'un repas.

Apprêter le dîner.

Argenteuil n. propre

Se dit d'un mets caractérisé par la présence, parmi ses ingrédients, de pointes d'asperges ou d'asperges en purée.

Filets de sole Argenteuil.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

arlésienne (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets servi avec une garniture de tomates à l'ail, d'aubergines frites à l'huile ou de courgettes.

Noisettes d'agneau à l'arlésienne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

aromate n. m.

Substance végétale utilisée en cuisine surtout pour son parfum, dont on imprègne un mets en cours de préparation ou durant la cuisson.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES ASSAISONNEMENTS** AU MOT **ASSAISONNEMENT.**

aromatiser v.

1. Ajouter à un mets, en cours de préparation ou de cuisson, soit des aromates, pour lui donner du goût et de l'arôme, soit des épices, pour en relever la saveur.

On peut, si désiré, aromatiser l'eau de cuisson d'un cube de bouillon, d'un bouquet garni (comprenant de l'ail), ou encore avec des fines herbes en

vrac, comme le laurier, le basilic, l'origan, la sarriette, l'estragon, l'aneth, la coriandre ou encore avec de l'oignon.
Revue Sel et Poivre, Les pâtes, n° 57-B, mars 1986.

2. Ajouter à une préparation un arôme, naturel ou artificiel, pour la parfumer ou pour renforcer le parfum d'un de ses ingrédients.

Ajouter de l'essence d'amande à une pâte d'amande pour en accentuer la saveur.

• On aromatise ainsi une pâtisserie, une crème, en y ajoutant une liqueur.

arôme n. m.

1. Sensation agréable perçue par l'odorat, dégagée par des ingrédients naturels ou artificiels, qui la transmettent à la préparation dans laquelle ils sont présents.

L'arôme de la cuisine ouvre l'appétit.

2. Par extension, ingrédient, naturel ou artificiel, caractérisé par une odeur qui lui est propre, par exemple la vanille, le citron, la menthe, etc.

arroser v.

1. Verser sur une viande ou un poisson, à plusieurs reprises, le jus de cuisson, un corps gras ou une sauce chaude, pour éviter que cet aliment ne se dessèche en surface pendant qu'il cuit.

Arroser un rôti, une dorade.

2. Verser un alcool sur un mets ou dans un liquide pour l'imprégner de ce goût.

Arroser un café de cognac, un baba de rhum.

3. Accompagner le repas, en parlant d'un vin ou d'un alcool.

Arroser un repas de vin de Bordeaux.

4. Mouiller d'un liquide, par exemple de jus de citron, au moment de déguster un mets.

Arroser de citron des huîtres nature.

arrow-root n. m.

Variété de fécule extraite des rhizomes et des bulbes de certaines plantes, notamment du maranta et du curcuma.

• En cuisine, elle se présente sous la forme d'une poudre blanche. Cette fécule offre trois avantages : elle ne change pas le goût d'une sauce, elle laisse aux liquides clairs leur transparence et il en faut moins que d'une autre fécule pour obtenir le même résultat.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

asperger v.

Mouiller légèrement d'un liquide la surface d'un aliment.

Asperger le poisson du jus de cuisson. Martin (1979), p. 163.

La famille des assaisonnements

Voici quatre termes qui désignent des catégories d'ingrédients qui ont en commun, en cuisine, une même fonction : relever le goût d'une préparation. Ce sont : assaisonnement, condiment, aromate et épice.

La nuance de sens entre chacun est très mince. Chose certaine, il n'y a pas de frontières étanches entre ces catégories, qui, au contraire, se recoupent très souvent.

Assaisonnement	Terme qui englobe tous les ingrédients qui rehaussent le goût d'une préparation, lui donnent un parfum ou du piquant. Les condiments, les épices, les aromates, les huiles sont des assaisonnements.
Condiment	Terme très vaste qui s'applique à tout ingrédient, naturel ou préparé, qui sert à relever le goût d'un plat en cours de préparation ou à accompagner un mets au moment de le déguster. Condiments naturels : sel, poivre, sucre, épices, ail, vinaigre, etc. Condiments préparés : moutarde, ketchup, cornichon, pesto ou pistou, relish, etc. Les condiments se divisent en cinq grandes catégories : acides (citron, vinaigre), âcres (ail, raifort), gras (beurre, graisse, huile), sucrés, salés.
Aromate	Terme utilisé pour désigner une substance végétale dont on cherche à transmettre le parfum à une préparation. Exemples : ail, ciboule, ciboulette, vanille, zeste de citron, fines herbes, oignons, poireau, céleri, etc.
Épice	Terme qui évoque surtout une saveur, un piquant, transmis à une préparation par une ou plusieurs substances végétales, souvent d'origine exotique. Exemples : cannelle, muscade, girofle, piment, safran, gingembre, etc.

aspic n. m.

Mets froid, de composition très diverse (œufs, légumes, viande, poisson, etc.), moulé en gelée et décoré.

Aspic de tomate, aspic de foie gras, aspic de saumon fumé.

assaisonnement n. m.

Tout ingrédient, de natures très diverses (sel, poivre, épices, condiments, huile, vinaigre), utilisé en cuisine pour relever le goût d'une préparation, lui donner un parfum ou du piquant.

• L'assaisonnement est ajouté pendant la préparation d'un plat ou au cours de sa cuisson. On vérifie, corrige ou rectifie un assaisonnement.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES ASSAISONNEMENTS.**

assaisonner v.

Ajouter un assaisonnement à un mets pour lui donner du goût, soit en cours de préparation ou de cuisson, ou encore au moment de le consommer.

Servez une brochette sur une assiette à chaque convive, qui l'assaisonnera lui-même. Bernard (1987), p. 541.

• En dehors de toute autre indication, assaisonner signifie saler et poivrer.

assiette anglaise n. f.

Assiette froide, composée de tranches de viande, de volaille et de charcuterie, servie comme plat principal.

atoca n. m.

Terme d'origine amérindienne, utilisé pour désigner une variété de canneberge comestible.

attacher v.

1. Adhérer au fond d'un plat de cuisson, mais sans carboniser.

2. Favoriser l'adhérence des éléments mis à cuire, en parlant d'une poêle ou d'une casserole.

Une poêle qui n'attache pas, antiadhésive, une poêle téflon®.

attendrir v.

Rendre plus tendre.

• Se dit surtout de la viande fraîche qu'on attendrit soit en la laissant séjourner au froid, soit en la laissant macérer, soit en l'aplatissant, soit enfin en la passant à un attendrisseur. Ce dernier procédé est soumis à des restrictions à cause du risque d'introduire des bactéries dans la viande.

On peut attendrir tous les aliments par une cuisson appropriée à chacun.

attente (laisser en, mettre en) loc. verb.

Mettre de côté une préparation pour la poursuivre plus tard ou pour l'utiliser par la suite.

Faire gonfler la gélatine dans 1 cuil. à soupe (15 ml) d'eau froide et laisser en attente. Revue Sel et Poivre, nº 81, avril 1985, p. 15.

aumonière (en) n. f.

Mode de présentation soignée d'une entrée ou d'un dessert, dans un triangle de pâte refermé sur lui-même et cuit au four.

Aumonière de crustacés. Abricot en aumonière.

• Aujourd'hui, ce terme s'étend à une préparation présentée dans une enveloppe de pâte fine (par exemple de la pâte phyllo) refermée sur elle-même en une sorte de petite bourse.

autocuiseur n. m.

Ustensile de cuisson : marmite spécialement conçue pour la cuisson sous pression des aliments, dont le couvercle, muni d'une soupape, se visse hermétiquement sur le récipient, ce qui permet à la vapeur d'atteindre un degré de chaleur très élevé et de réduire ainsi le temps de cuisson.

autocuiseur

babeurre n. m.

1. Liquide blanc, recueilli après le barattage de la crème lors de la préparation du beurre.

• Sous-produit de la fabrication du beurre, on l'appelle également « lait de beurre ».

2. Aujourd'hui, dans le commerce, produit obtenu en ajoutant à du lait une culture bactérienne, du sel et des vitamines.

bacon n. m.

Poitrine de lard entrelardé, salé et fumé, généralement coupé en tranches fines.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **LARD.**

badigeonner v.

Enduire un aliment d'un liquide ou d'une préparation peu consistante à l'aide d'un pinceau.

Badigeonnez les beefsteaks d'huile sur leurs deux faces.
Bernard (1987), p. 96.

bagel n. m.

Beignet de pâte à pain, cuit au four et parsemé à chaud de graines de sésame.

• Terme d'origine yiddish, écrit comme on le prononce en anglais américain.

bain de friture n. m.

Matière grasse liquide servant à faire frire des aliments par immersion complète et qu'on garde pour le même usage après une première utilisation.

bain-marie (cuire au) loc. verb.

Cuire doucement des aliments dans un récipient plongé dans un autre, plus grand, contenant de l'eau en ébullition.

Verser la crème et faire cuire au bain-marie et à four moyen pendant 45 minutes au moins. Mathiot (1990), p. 538.

• On effectue ce type de cuisson soit à l'aide d'une casserole spéciale appelée bain-marie, soit en plaçant le récipient qui contient l'aliment à cuire dans un plat d'eau, par exemple pour faire cuire un soufflé au four.

bain-marie n. m.

Ustensile de cuisson composé de deux casseroles qui s'emboîtent l'une dans l'autre : celle du dessous contient de l'eau qu'on fait chauffer pour générer de la vapeur; celle du dessus contient la préparation à cuire sans contact direct avec la chaleur.

• Plus que pour la cuisson, le bain-marie sert à réchauffer certaines préparations délicates.

bain-marie

ballottine n. f.

Pièce de viande, de volaille, de gibier à plumes ou de poisson, désossée, farcie, roulée en forme de ballot et ficelée.

Une ballottine de dinde.

• Elle peut se servir chaude ou froide.

barbe n. f.

Nageoire horizontale des poissons plats.

barde n. f.

Mince tranche de lard gras, soit maintenue à l'aide d'une ficelle sur une pièce de viande, une volaille, un gibier ou un poisson, pour les protéger d'une chaleur trop vive et pour les nourrir en graisse pendant la cuisson, soit utilisée pour chemiser un moule de cuisson, par exemple une terrine.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **LARD.**

barder v.

Chemiser un moule ou envelopper en partie une pièce de viande, une volaille, un gibier, ou même un poisson, d'une mince tranche de lard gras (barde), pour éviter qu'ils ne se dessèchent pendant la cuisson.

Assaisonner, moutarder, barder et ficeler le rôti de veau.
Institut (1979), p. 127.

barquette n. f.

Petite croûte, de forme allongée et creuse, ressemblant à une barque, en pâte feuilletée ou brisée.

Barquette aux crevettes (barquette salée), barquette aux fraises (barquette sucrée).

• Elle est destinée à recevoir, avant ou après cuisson, une garniture salée ou sucrée.

bassine

basquaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets qui intègre, parmi ses ingrédients, la tomate, les poivrons, l'ail, le jambon de Bayonne.

Omelette basquaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

bassine n. f.

Grand récipient métallique rond et profond, muni de deux poignées, surtout utilisé en cuisine industrielle ou en restauration pour préparer, cuire ou réserver des aliments.

• En cuisine familiale, la bassine est un récipient passe-partout pour laver, blanchir ou frire des aliments, cuire des confitures en grande quantité, etc.

batteur à œufs

bâtonnet (en) n. m.

Coupe d'un légume en sections étroites et longues (de 6 à 10 mm d'épaisseur et 6 ou 7 cm de longueur), par exemple la coupe d'une pomme de terre pour en faire des frites.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

batteur n. m.

1. Ustensile de cuisine mécanique, composé de deux fouets reliés à une roue d'engrenage actionnée par une manivelle et qui sert à battre une substance liquide, par exemple des œufs, de la crème, etc.

2. Appareil électroménager, composé de deux fouets actionnés par un moteur électrique à vitesse variable et qui sert à battre ou à mélanger une préparation liquide ou semi-liquide.

• Il en existe deux modèles. Le batteur à main est d'une seule pièce : le bloc-moteur fait poignée, les fouets s'y fixent. Le batteur sur socle comporte un bloc-moteur mobile autour d'un axe et un socle lourd doté d'un plateau tournant où placer un bol.
Les fouets se fixent dans la tête du bloc-moteur. Ils sont de différentes formes, adaptées à des usages particuliers.

Ne pas confondre avec le mélangeur, qui est un appareil électroménager doté d'un couteau-hélice entraîné par un moteur électrique.

batteur à main

batteur sur socle

battre v.

Action de frapper, de remuer ou de travailler un élément pour le mélanger à d'autres, pour lui donner de la consistance, en modifier l'aspect, la couleur ou l'épaisseur.

Battre les œufs entiers comme pour une omelette. Mathiot (1990), p. 180.

battre en neige loc. verb.

Battre des blancs d'œufs pour y introduire des bulles d'air, ce qui leur donne une consistance plus ou moins ferme selon la durée de l'opération et une couleur blanche.

Battre les blancs, légèrement salés, en neige très ferme. Bernard (1987), p. 146.

bavarois n. m.

En pâtisserie, entremets froid moulé, composé de crème anglaise, de crème fouettée et de gélatine.

béarnaise n. f.

Sauce mère émulsionnée chaude, à base d'une réduction de vinaigre et de vin blanc à laquelle on ajoute des jaunes d'œufs, de l'échalote, des fines herbes, du sel, du poivre, le tout lié au beurre.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

béchamel n. f.

Sauce blanche de base, préparée à partir d'un roux blanc (beurre et farine) additionné de lait et assaisonné, que l'on fait cuire jusqu'à épaississement en remuant constamment.

• Une sauce béchamel peut être plus ou moins épaisse selon qu'on augmente, en quantité égale, la proportion de farine et de beurre, la quantité de lait restant constante : claire, elle sert de base à des potages; moyenne, elle sert de sauce d'accompagnement, pour napper les œufs, le poulet, le poisson, les légumes; épaisse, elle complète les plats gratinés et sert de base à des soufflés.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

beigne n. m.

Au Québec, pâtisserie en forme d'anneau, cuite à grande friture.

• Ce sens correspond au sens 2 de beignet.

beignet n. m.

1. Mets, salé ou sucré, composé d'un aliment cuit à grande friture dans une pâte spéciale (la pâte à beignets) ou dans une pâte à choux (dans le cas des beignets soufflés).

Beignet de crevettes (salé), beignet de pommes (sucré). Les aliments sont soit enrobés de pâte, soit mêlés à la pâte lors de sa préparation.

2. Pâtisserie en forme d'anneau, façonnée dans une pâte levée (qui contient du levain ou de la levure), sucrée, abaissée et cuite à grande friture.

• Refroidis, ces beignets sont saupoudrés de sucre glace ou recouverts d'un glaçage coloré.
Ils peuvent être fourrés de confiture emprisonnée entre deux anneaux d'abaisse scellés au blanc d'œuf.

beurre n. m.

Substance alimentaire grasse et onctueuse obtenue par le barattage de la crème du lait, débarrassée du babeurre.

• C'est un corps gras très utilisé en cuisine. On oppose même cuisine au beurre et cuisine à l'huile.
Le beurre se présente dans le commerce sous différentes préparations :

Selon la quantité de sel, on distingue le beurre salé, le beurre non salé ou beurre doux et le beurre demi-sel entre les deux.

Selon la quantité de matière grasse, on distingue le beurre (82 %), le beurre fouetté (78 %) et le beurre allégé (39 %).

Selon que la crème de départ a été ou non congelée ou surgelée, on distingue le beurre ultra-fin, fabriqué uniquement à partir de crème fraîche, et le beurre fin, dans lequel peut entrer une certaine proportion de crème congelée ou surgelée.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES.**

beurre blanc n. m.

Beurre composé : réduction de vinaigre de vin blanc et d'échalotes hachées, à laquelle on ajoute des dés de beurre, en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES.**

beurre clarifié n. m.

Beurre dont on n'a gardé que la matière grasse, en le faisant fondre pour en supprimer les impuretés et le petit-lait.

• En fondant doucement, le beurre se sépare en trois couches superposées : au-dessus, l'écume; au milieu, le corps gras du beurre; et au fond, une partie liquide, le petit-lait. On enlève soigneusement l'écume à l'aide d'une cuiller, puis on coule lentement le corps gras dans un autre récipient en prenant soin de ne pas y mêler le petit-lait. D'une manière plus simple, on peut réfrigérer le beurre écumé : le corps gras se solidifiera et le petit-lait restera liquide, donc facile à éliminer.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES.**

VOIR **CLARIFIER.**

Le beurre et ses variantes	
Beurre clarifié	*Beurre fondu, écumé, décanté pour ne garder que la matière grasse.*
Beurre manié	*Mélange, en parts égales, de beurre ramolli et de farine.*
Beurre noisette	*Beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne la couleur désirée.*
Beurre composé	*Beurre auquel on ajoute des éléments qui en modifient le goût.*
Les beurres composés les plus courants sont :	
Le beurre d'ail	*Beurre ramolli auquel on ajoute de l'ail.*
Le beurre blanc	*Réduction de vinaigre, de vin blanc et d'échalotes à laquelle on ajoute des dés de beurre.*
Le beurre maître d'hôtel	*Beurre ramolli auquel on ajoute du jus de citron et du persil.*
Le beurre meunière	*Beurre noisette additionné de jus de citron.*
Le beurre noir	*Beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne la couleur désirée auquel on ajoute du vinaigre de vin.*
Le beurre rouge	*Beurre ramolli aromatisé du goût des carapaces de crustacés.*
Le beurre vert	*Beurre ramolli additonné d'un hachis de fines herbes ou coloré d'un jus d'épinards.*

beurre composé n. m.

Beurre auquel on adjoint, à chaud ou à froid, divers éléments, crus ou cuits, qui en modifient la couleur et en enrichissent le goût.

- Les beurres composés peuvent être salés ou sucrés.

Le beurre d'ail, le beurre maître d'hôtel, le beurre vert, le beurre rouge sont des beurres composés salés.

Le beurre d'orange, le beurre de miel sont des beurres composés sucrés.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES.**

beurre d'ail ou **à l'ail** n. m.

Beurre composé : beurre ramolli auquel on ajoute des gousses d'ail finement hachées ou réduites en purée après blanchiment.

• On peut, au goût, ajouter du jus de citron et du persil ciselé.

Il accompagne bien les escargots, les tomates ou les champignons à la provençale, les homards.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurre fragmenté n. m.

Beurre coupé en menues parcelles.

Hors du feu, ajoutez dans ce jus 2 cuillerées à soupe de beurre fragmenté.
ELLE (1979 A), fiche 22.

beurre maître d'hôtel n. m.

Beurre composé : beurre ramolli auquel on ajoute du jus de citron, du persil ciselé, du sel et du poivre fraîchement moulu.

• Ce beurre accompagne très bien les viandes et les poissons grillés, ainsi que les légumes cuits à l'eau. On l'utilise soit chaud, soit réfrigéré, coupé en rondelles.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurre manié n. m.

Mélange, à parts égales, de beurre ramolli et de farine.

• Il sert à épaissir une sauce, un coulis, un ragoût.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

beurre meunière n. m.

Beurre composé : beurre noisette additionné, au dernier moment, de jus de citron et de poivre.

• Ce beurre convient, entre autres, à la cuisson de poissons, en darnes ou en filets.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurre noir n. m.

Beurre composé : beurre chauffé jusqu'à ce qu'il devienne brun foncé, auquel on ajoute quelques gouttes de vinaigre de vin.

• C'est l'accompagnement traditionnel de la raie.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurre noisette n. m.

Beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur blonde.

• Ce beurre accompagne souvent les mets poêlés.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurrer v.

1. Enduire de beurre l'intérieur d'un récipient pour empêcher les aliments d'attacher en cours de cuisson.

Beurrez un moule en couronne assez grand pour que la pâte ne l'emplisse qu'aux trois quarts.

Bernard (1987), p. 190.

• On peut utiliser du beurre frais, du beurre en pommade, du beurre fondu ou clarifié.

2. Étendre du beurre sur du pain.

3. Incorporer du beurre dans une préparation culinaire ou une sauce.

beurre rouge n. m.

Beurre composé : beurre ramolli auquel on ajoute les carapaces, cuites et pilées, de divers crustacés.

• Ce beurre est ensuite fondu et soigneusement filtré avant d'être réfrigéré.

Il aromatise les poissons grillés ou entre dans la composition de canapés au saumon fumé, aux crevettes, au homard.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

beurre vert n. m.

Beurre composé : beurre ramolli auquel on ajoute le jus d'épinards crus, pilés et pressés, ou encore un hachis de fines herbes.

• Il garnit hors-d'œuvre et plats froids.

VOIR LE TABLEAU **LE BEURRE ET SES VARIANTES** AU MOT **BEURRE.**

bicarbonate de soude n. m.

Appellation courante du sel de sodium ($NaHCO_3$), appelé également bicarbonate de sodium.

• En cuisine, il entre dans la composition des poudres levantes industrielles utilisées en pâtisserie et en boulangerie.

Il sert de médicament pour calmer les aigreurs d'estomac dues à une hyperacidité du suc gastrique.

En anglais, le bicarbonate de sodium se nomme « baking soda », d'où, au Québec, le calque « soda à pâte ».

bien cuit adj.

Degré de cuisson d'une viande rouge, cuite de part en part sans aucune trace de viande rosée.

VOIR L'ENCADRÉ **STADES DE CUISSON DES VIANDES ROUGES** AU MOT **BLEU.**

bigarade (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets dont le goût particulier vient de l'intégration d'oranges amères (orange bigarade) dans sa préparation.

Canard à la bigarade.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

biscotte n. f.

Pain fabriqué à partir d'une pâte spéciale contenant du sucre et des matières grasses, moulé en minces tranches et grillé au four.

• Les biscottes sont généralement produites en industrie.

biscuit n. m.

1. Petite pâtisserie, sucrée ou salée, fourrée ou non, souvent aromatisée à des parfums très divers, de consistance et de formes variées.

• Plus précisément, ces pâtisseries portent le nom de biscuits secs pour les distinguer des biscuits-gâteaux.
Les ingrédients de base des biscuits sont : la farine, le sucre, les œufs, un corps gras (beurre, margarine, etc.), les ingrédients aromatiques (vanille, café, chocolat, etc.) et les garnitures (fruits, confitures, sirops, etc.). Les recettes sont multiples.

La valeur calorique des biscuits est souvent très élevée.

Les biscuits sont produits aussi bien à la maison qu'en industrie.

2. Au sens strict, dans la tradition culinaire française, pâtisserie faite d'une pâte particulière (la pâte à biscuit), par exemple une génoise ou un quatre-quarts.

• Au Québec, ce type de pâtisseries est désigné sous le nom générique de gâteau.

bisque n. f.

Potage préparé à partir de la cuisson lente de crustacés (homard, écrevisse, crevette, langouste, crabe) et de divers aromates, transformé en purée à l'aide d'un robot culinaire et passé au tamis fin.

• Au moment de servir, on réchauffe la bisque et on lui ajoute généralement de la crème fraîche.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

blanc (cuire, revenir, sauter à) loc. verb.

1. Cuire une préparation à feu doux, par exemple une croûte de tarte, sans garniture et sans qu'elle prenne couleur.

2. Faire chauffer des aliments dans un corps gras très chaud, mais sans coloration.

blanc (cuire au) loc. verb.

1. Cuire des aliments dans un blanc de cuisson, c'est-à-dire un court-bouillon à base d'eau, de farine, de jus de citron et de sel.

2. Cuire des aliments dans un fond blanc.

3. Cuire ou servir des aliments dans une sauce blanche.

blanc n. m.

1. Variété de court-bouillon dont la base est un mélange d'eau, de farine, de jus de citron et de sel.

2. Variété de fond (fond blanc).

3. Catégorie de vin, par opposition au vin rouge ou rosé, ou vin fabriqué uniquement à partir de raisins blancs (blanc de blanc).

Préférer le blanc avec les poissons. Prendre un verre de blanc en apéritif.

4. Chair blanche des volatiles, par opposition à la chair brune. Plus précisément, la chair de la poitrine, également appelée filet.

Un blanc de poulet, de perdrix.

5. Partie blanche de certains légumes, par opposition à la partie verte.

Des blancs de poireaux.

6. Partie blanche et visqueuse des œufs, par opposition au jaune.

Battez les blancs en neige.

7. Stade de cuisson d'un aliment, légère, sans coloration aucune.

Cuire à blanc une croûte de tarte.

8. Mode de cuisson d'un aliment, soit dans un blanc de cuisson, soit dans un fond blanc ou une sauce blanche.

blanc de cuisson n. m.

Court-bouillon à base d'eau, de farine, de jus de citron et de sel.

blanchiment n. m.

Mode de cuisson.

VOIR LE MOT **BLANCHIR.**

blanchir (faire) v.

1. Plonger rapidement des aliments crus dans l'eau bouillante, soit pour les attendrir (blanchir des carottes), soit pour en enlever l'âcreté (blanchir du chou), soit pour en faciliter l'épluchage (blanchir des tomates), soit enfin pour les cuire totalement (blanchir des épinards).

2. Cuire à demi dans un bain de friture.

Blanchir des frites.

blanquette n. f.

Ragoût à base de viande blanche (veau surtout, mais aussi agneau, volaille, poisson), raidie sans coloration, cuite dans un fond blanc ou un bouillon, lié en fin de cuisson avec de la crème et des jaunes d'œufs.

Blanquette de veau, de volaille.

- Le détail des recettes varie.

VOIR L'ENCADRÉ **DES PLATS DE LA MÊME FAMILLE : LES RAGOÛTS** AU MOT **RAGOÛT.**

blé d'Inde n. m.

Au Québec, autre nom usuel du maïs, surtout lorsqu'il est consommé en épi, cuit à l'eau ou au four micro-ondes.

C'est le nom que lui avait donné Christophe Colomb en découvrant la plante et son emploi en alimentation à Cuba, en 1492, alors qu'il se croyait rendu aux Indes.

Une épluchette de blé d'inde.

Voir **maïs.**

blender n. m.

Au Québec, terme anglais pour désigner un mélangeur.

bleu (cuire au) loc. verb.

Cuire un poisson vivant ou très frais (tout particulièrement la truite) en le plongeant dans un court-bouillon vinaigré et assaisonné, en ébullition.

Brochet au bleu. Préparer le poisson et le plonger pendant 5 minutes dans un litre de vinaigre bouillant. Puis le faire pocher... Mathiot (1990), p. 195.

bleu n. m. et adj.

1. Degré de cuisson d'une viande rouge, à peine cuite, presque crue, mais ses faces étant saisies.

Un steak bleu ou au bleu.

voir l'encadré **stades de cuisson des viandes rouges.**

2. Se dit d'un fromage dont la pâte est sillonnée de filaments bleuâtres, résultant de l'action de champignons microscopiques du type pénicillium.

Servir un fromage bleu, un bleu d'Auvergne avec le porto.

- En ce sens, le mot est autant un adjectif qu'un nom.

blinis ou **blini** n. m.

Petite crêpe salée épaisse, d'origine russe, faite de farine de sarrasin et de froment, servie en hors-œuvre ou en entrée, avec de la crème aigre.

- Les blinis accompagnent surtout le caviar et les poissons fumés.

blondir (faire, laisser, commencer à) v.

Laisser dorer légèrement un aliment dans un corps gras jusqu'à ce qu'il se colore à peine.

Chauffez trois cuil. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, faites-y blondir 3 min à feu doux les oignons pelés et hachés. CVF, mars 1977, p. 29.

Stades de cuisson des viandes rouges	
Bleu	*À peine cuites, presque crues, faces saisies.*
Saignant	*Demi-cuisson : faces saisies à faible épaisseur, centre rouge et chaud.*
À point	*2/3 de cuisson : pièce de viande presqu'entièrement cuite, sauf une mince zone au centre qui demeure rosée.*
Bien cuit	*Cuisson complète, de part en part de la pièce de viande.*

bœuf n. m.

Au sens strict, le bœuf est un bovin mâle, adulte et castré.

• En boucherie, on vend sous le nom de bœuf la viande des grands bovins, qu'ils soient mâles ou femelles, même si la tendreté et la saveur de chacun sont très variables.

bol n. m.

1. Récipient rond, de taille variable, dont le diamètre du bord supérieur est plus grand que celui du fond.

• En cuisine, le bol est un récipient tout usage, qui sert souvent à mélanger des ingrédients. On le vend souvent en série de tailles commodes (un jeu de bols).
On sert, dans de grands bols de belle présentation, des mets liquides ou des boissons, notamment les punchs.

2. Le contenu d'un bol.

Un bol de lait, de café.

jeu de bols

bombe glacée n. f.

Entremets composé de deux parties distinctes : au centre, un appareil à base de jaunes d'œufs et de sucre en sirop, aromatisé, parfois garni d'une purée de fruits; autour, une enveloppe de crème glacée, souvent décorée avec soin.

• Ce dessert, difficile à réaliser, s'achète le plus souvent dans le commerce.

bonne femme (à la) loc. adj.

Se dit d'une cuisine simple, familiale, en général des plats mijotés.

Côtes de veau bonne femme.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

bordelaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets de viande ou de poisson servi avec une sauce au vin rouge (viande rouge) ou au vin blanc (viande blanche ou poisson), avec, parmi les ingrédients, de l'échalote et de la moelle.

Rognons de veau à la bordelaise.

• De préférence, on utilise un vin de Bordeaux.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

bouchée n. f.

1. Petit hors-d'œuvre chaud ou petite entrée chaude : croûte de pâte feuilletée cuite au four et garnie ensuite de diverses manières.

Servir en hors-d'œuvre un plateau de bouchées : au saumon, aux crevettes, aux champignons, au fromage de chèvre, etc.

2. Variété de petits fours, composés d'un support en pâte à biscuit fourré d'une crème pâtissière ou de confiture, couvert d'un second support, le tout assemblé face à face.

bouillabaisse n. f.

Plat d'origine provençale, composé d'un assortiment de poissons, cuits dans un bouillon aromatisé.

• Les recettes de bouillabaisse varient selon les poissons qu'on y met et la manière d'aromatiser le bouillon.
Une « vraie » bouillabaisse comporte toujours de la rascasse. La bouillabaisse de Gaspé est un plat de luxe avec homard, crevettes, perche, saumon et morue.

bouilli n. m.

1. Manière d'apprêter un morceau de bœuf cuit à l'eau, soit en salade avec une garniture de légumes, soit en plat chaud, nappé d'une sauce.

• C'est souvent une manière de récupérer la viande qui a servi à la confection d'un pot-au-feu, d'un bouillon ou d'un consommé.

2. Au Québec, syn. de pot-au-feu.

bouillie n. f.

1. Aliment plus ou moins épais à base de farine cuite dans un liquide (eau, lait, bouillon).

La « polenta » est une bouillie de semoule de maïs.

2. Nourriture en purée pour les bébés.

bouillir (faire, laisser, mettre à) v.

1. Cuire des aliments dans un liquide maintenu à la température d'ébullition.

• Ce liquide peut être de l'eau, du bouillon, du court-bouillon.
L'intensité de l'ébullition peut varier.
Le liquide bout « à gros bouillons » lorsque les bulles de vapeur

viennent crever à la surface.

Plongez la langouste vivante dans le court-bouillon en ébullition et laissez cuire à gros bouillons, de 25 à 30 minutes. Bernard (1987), p. 309.

• Il peut être agité d'un léger bouillonnement. On dit alors qu'il « frissonne ».

Portez à ébullition, baissez ensuite la chaleur et maintenez à peine frissonnant pendant le temps nécessaire à la cuisson qui varie selon les différentes pièces à cuire. Bocuse (1982), p. 125.

• Il peut être sur le point d'entrer en ébullition. On dit alors qu'il « frémit ».

Jetez les crevettes vivantes dans l'eau en ébullition. Laissez frémir sans bouillir 5 minutes. Bernard (1987), p. 220.

bouillon (cuire à gros) loc. verb.

Cuire des aliments dans un liquide maintenu à grande ébullition, c'est-à-dire dans un liquide où les bulles de vapeur crèvent à la surface.

bouillon (cuire à petits) loc. verb.

Cuire des aliments dans un liquide dont l'ébullition est à peine perceptible.

bouillon (donner un) loc. verb.

Amener un liquide à ébullition rapidement et pour une courte durée.

Préparez un beurre en écrasant le reste du beurre avec la farine. Ajoutez-le petit à petit à la sauce en fouettant. Donnez un bouillon, ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche. ELLE (1982), fiche 8.

bouillon n. m.

1. Liquide qui résulte d'une lente cuisson à l'eau de viandes (surtout du bœuf), d'une volaille, ou de légumes.

• Il sert de base, entre autres, à la confection de sauces et de potages. On l'utilise souvent comme liquide de cuisson d'autres mets, à la place de l'eau.

On trouve dans le commerce des cubes de bouillon concentré à diluer dans l'eau bouillante.

VOIR L'ENCADRÉ POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE **BOUILLON** ET **COURT-BOUILLON.**

2. Variété de potage clair.

Servir un bouillon de poulet avec des petits légumes.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

Bouillon	*Liquide dans lequel viandes, volailles, légumes ont cuit.*
Court-Bouillon	*Liquide aromatisé et épicé, préparé à l'avance, destiné à pocher poissons, crustacés et certaines viandes blanches.*

bouillonner (laisser) v.

En parlant d'un liquide, demeurer à une température suffisante pour que des bulles apparaissent constamment à sa surface.

Mettez à cuire jusqu'à ébullition et laissez bouillonner doucement pendant 15 à 20 min. Bocuse (1982), p. 125.

boulangère (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets cuit au four avec des pommes de terre et des oignons.

Rôti de veau à la boulangère.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

boule (en) n. f.

Manière d'apprêter un fruit ou un légume à chair tendre en petites sphères, généralement à l'aide d'une cuiller dite parisienne.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

boulé n. m.

Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop se situe entre 109 et 126 °C (228 et 259 °F).

• On distingue le petit boulé (entre 109 et 116 °C; 228 et 241 °F) et le grand boulé (entre 120 et 126 °C; 248 et 259 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON).**

boulette n. f.

Manière de façonner à la main, en petites sphères, une préparation suffisamment consistante pour qu'elle garde cette forme (hachis de viande, riz, purée).

• En général, les boulettes sont cuites en friture ou dans une sauce.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...).**

bouquet n. m.

Parfum qui se dégage d'un vin et qui, pour un connaisseur, le caractérise.

bouquet garni n. m.

Regroupement de plantes aromatiques, traditionnel en cuisine, composé de thym, persil, laurier et céleri.

Ajouter le vin blanc, le fumet de poisson, les tomates concassées et le bouquet garni. Assaisonner. Institut (1979), p. 13.

• La manière la plus simple de composer et de récupérer en fin de cuisson un bouquet garni est la suivante : couper deux courts tronçons d'une branche de céleri, mettre dans le creux de l'un d'eux une ou deux tiges de persil frais, la brindille de thym, la feuille de laurier, placer le second tronçon par-dessus et lier le tout avec une ficelle. On peut remplacer le céleri par des feuilles de poireau, qui est aussi un légume aromatique apprécié.

bouquetière n. f.

Assortiment de légumes, de couleurs différentes (pommes de terre, carottes, navets, choux-fleurs, haricots verts, principalement), qui accompagne comme garniture un rôti, des tournedos, une volaille poêlée.

bouquetière (à la) loc. adj.

Se dit d'une garniture composée de légumes disposés en bouquets de couleurs différentes.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

bourguignon adj.

Se dit d'un ragoût cuisiné à la bourguignonne, c'est-à-dire au vin rouge, avec des lardons, des petits oignons, des champignons de couche, et parfois des carottes.

Un bœuf bourguignon.

bourguignonne (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets accompagné d'une sauce au vin rouge avec, parmi les ingrédients, des lardons, des champignons de couche, des petits oignons.

Poulet sauté à la bourguignonne.

- De préférence, on utilise un vin de Bourgogne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

braisage n. m.

Mode de cuisson.

VOIR **BRAISER.**

braisé n. m.

Tout mets cuit par braisage.

braiser (faire) v.

Cuire lentement (une viande, un poisson, certains légumes) à chaleur douce, dans un récipient clos, avec très peu de liquide, après avoir fait colorer la pièce à cuire sur toutes ses faces dans un corps gras.

Faites dorer la noix (de veau) à la poêle dans le saindoux, [...]. Salez, poivrez, mouillez de 4 cuillerées à soupe d'eau, couvrez, faites braiser à feu très modéré. ELLE (1979 a), fiche 96.

- Ce mode de cuisson comporte deux opérations successives : d'abord, coloration de la viande par rissolage, puis cuisson à l'étuvée, à feu ou à four doux. Le liquide de cuisson peut être de l'eau, du fond, du fumet, du vin, du bouillon, etc.

VOIR L'ENCADRÉ POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE TROIS MODES DE CUISSON APPARENTÉS : **BRAISER, CUIRE À L'ÉTUVÉE** ET **CUIRE À L'ÉTOUFFÉE.**

Braiser	*Cuisson lente, récipient couvert.* *Coloration dans un corps gras.* *Mouillement court.*
Cuire à l'étuvée	*Cuisson lente, récipient couvert.* *Corps gras.* *Mouillement très court.*
Cuire à l'étouffée	*Cuisson lente, récipient couvert.* *Aucun corps gras.* *Aucun liquide.*

braisière

braisière n. f.

Ustensile de cuisson muni d'un couvercle creux et de deux poignées, utilisé pour la cuisson lente des viandes, par braisage.

• Autrefois, on mettait des braises dans le creux du couvercle, d'où le nom particulier de cette marmite. Aujourd'hui, on y met de l'eau pour freiner l'évaporation du liquide de cuisson.
Une cocotte de fonte peut faire office de braisière.

brandade n. f.

Mets d'origine provençale, à base de purée de morue salée, montée dans une émulsion d'huile d'olive et de lait ou de crème.

Recouvrez [les filets de morue] d'eau froide. Amenez à ébullition. Sitôt que l'eau commence à frémir, retirez du feu et laissez doucement pocher dans l'eau chaude pendant une dizaine de minutes. Égouttez. Voilà la base prête pour le grand aïoli et la brandade de morue. Pinard (1994), p. 133.

• Tout comme pour la bouillabaisse, les recettes varient d'une région à l'autre.
En principe, la brandade est servie sur des croûtons, aillés ou non.

bréchet

brasser v.

Remuer les éléments d'une préparation, solides ou liquides, pour bien les mélanger.

bréchet n. m.

Partie du sternum des volatiles, auquel se soudent deux clavicules qui s'écartent l'une de l'autre en forme de Y, la fourchette.

• Les muscles qui forment la poitrine du volatile s'y accrochent.

bretonne (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets accompagné de haricots blancs comme garniture.

Gigot d'agneau à la bretonne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

bretzel n. m.

Biscuit d'origine alsacienne, en forme de nœud, saupoudré de gros sel et de grains de cumin.

• La taille des bretzels varie. On les consomme surtout avec de la bière, mais aussi au moment de l'apéritif.

Au Québec, sous l'influence de l'anglais, on dit aussi « pretzel ».

bride n. f.

Ficelle de longueur variable qui sert à brider une volaille, un gibier à plumes, à ficeler une pièce de viande, à maintenir les bardes en place.

brider v.

Replier les membres d'un volatile (ailes et pattes) et les attacher avec de la ficelle pour qu'ils tiennent au corps et en place durant la cuisson.

Farcir, brider et déposer le poulet badigeonné d'huile dans une plaque à rôtir. Institut (1979), p. 93.

Syn. de trousser.

L'opération se fait mieux à l'aide d'une aiguille à brider.

brioche n. f.

Pâtisserie, sucrée ou salée, faite d'une pâte levée particulière (la pâte à brioche), moulée dans des formes très diverses (en boule, en cylindre, en galette, en couronne) et cuite au four.

• La finesse d'une pâte à brioche dépend de la proportion de beurre et d'œufs.

Les brioches sucrées peuvent n'être que de pâte ou garnies de fruits, de raisins secs, de fruits confits. Elles se servent à la collation ou au dessert. Deux recettes sont des classiques : la brioche parisienne, composée de deux boules de pâte superposées; la brioche mousseline, haute et cylindrique.

Les brioches salées sont garnies de très diverses façons : aux anchois, aux champignons, aux œufs brouillés, etc. Elles sont servies comme entrées chaudes.

brioché adj.

Se dit d'une pâte à pain plus légère, parce que plus riche en matière grasse et en sucre, ce qui lui donne une texture proche de celle d'une brioche.

brouiller v.

Faire cuire des œufs entiers à peine battus, en remuant constamment le mélange pour que l'œuf se brise en cuisant.

[Œufs brouillés] : casser les œufs un à un dans un bol. Verser au fur et à mesure dans le saladier. Battre légèrement à la fourchette. Cuire les œufs au bain-marie, sans cesser de remuer avec la spatule. Bérard (1971), p. 99.

broyer v.

Réduire des éléments (amandes, noisettes, etc.) en parcelles très fines ou en poudre.

Broyez finement dans un mortier les débris de marrons glacés additionnés du restant de beurre. Bocuse (1982), p. 308.

brûler v.

Trop cuire, à feu trop vif, carboniser.

brun (cuire, revenir, sauter à) loc. verb.

Faire cuire des aliments dans un corps gras très chaud jusqu'à ce qu'ils se colorent.

Poulet sauté à brun.

brun (cuire au) loc. verb.

Cuire ou servir un aliment dans une sauce brune, par exemple une sauce espagnole.

brunir (faire) v.

Cuire un aliment jusqu'à ce qu'il prenne une coloration brune.

Quand l'huile devient très chaude, ajouter les morceaux de poulet et les faire brunir de tous les côtés. Martin (1979), p. 187.

brunoise (en) n. f.

1. Coupe d'un légume en minuscules dés, de 1 à 3 mm de côté.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

VOIR L'ENCADRÉ POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE LA **BRUNOISE** ET LA **MIREPOIX**.

2. Garniture d'un seul légume ou de divers légumes (carotte, céleri, oignon surtout), coupés en dés minuscules, destinés à la confection de potages, sauces ou farces.

Un consommé brunoise.

Brunoise	Légumes de garniture coupés en dés.
Mirepoix	Légumes aromatiques coupés en cubes, intégrés à la cuisson d'une viande et retirés de la sauce au moment de la servir.

bruxelloise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets garni de choux de Bruxelles, d'endives ou de pommes château.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

buisson (en) n. m.

Mode de présentation raffinée, en pyramide, d'aliments dont la forme s'y prête, par exemple : les crevettes, les écrevisses, les éperlans, les asperges.

cake n. m.

En France, ce mot anglais désigne uniquement le gâteau aux fruits.

canapé n. m.

1. Tranche de pain de mie écroûtée, fraîche ou grillée, coupée en plus petites parties de formes décoratives et garnies d'éléments divers.

Des canapés au saumon fumé.

• Les canapés sont chauds ou froids. On les mange avec les doigts comme amuse-gueule.

2. Entrée « sur canapé » : entrée composée d'un aliment servi sur une tranche de pain grillée ou frite au beurre.

Des œufs sur canapé.

candi adj.

Se dit du sucre fondu en sirop qu'on laisse ensuite cristalliser lentement.

• Le sucre candi se vend en gros cristaux.

Ses emplois en cuisine sont très spécialisés : il sert, par exemple, à décorer des biscuits secs ou entre dans les recettes de fruits à l'alcool.

canneberge n. f.

Baie rouge comestible, au goût très acide, de la même famille que le bleuet ou la myrtille.

• Cette baie est surtout cultivée et appréciée en Amérique du Nord.

Dans le commerce, on la trouve nature ou séchée.

En cuisine, on sert les canneberges avec les volailles, surtout la dinde, mais aussi avec les pâtés, saucisses et terrines, en confiture, gelée, compote ou chutney. Elles entrent comme garniture dans des pâtisseries ou des entremets.

canneler v.

Pratiquer des sillons peu profonds dans un légume ou un fruit pour enjoliver sa présentation.

• Cette opération se fait à l'aide d'un couteau spécial (couteau à canneler), soit à longue lame cannelée pour les légumes et fruits ronds (par exemple, la pomme de terre), soit à une seule cannelure pour les légumes et fruits de forme allongée (la carotte, par exemple).

caquelon n. m.

Ustensile de cuisson, en terre cuite avec intérieur vernissé, en fonte ou en cuivre émaillé, muni d'une ou de deux poignées latérales, dont on se sert aujourd'hui pour la cuisson d'une fondue au fromage, à la viande (fondue bourguignonne ou fondue chinoise), aux fruits (fondue au chocolat).

caramel n. m.

1. Stade de cuisson du sucre fondu à température élevée, lorsqu'il prend une coloration jaune, dorée, brun clair, puis brun foncé. On parle alors de caramel clair (151 à 165 °C; 304 à 329 °F) et de caramel brun ou foncé (166 à 175 °C; 331 à 347 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON)**.

2. En confiserie, bonbon préparé à partir du sucre cuit.

caraméliser (faire, laisser) v.

1. Transformer du sucre en caramel sous l'action de la chaleur.

Faites sauter quatre par quatre les tranches d'ananas au beurre. Saupoudrez-les d'une cuillerée à soupe de sucre semoule, laissez-les caraméliser, disposez-les autour du jambon. ELLE (1979 A), fiche 47.

• La caramélisation s'accompagne d'une couleur blonde ou brune caractéristique.

2. Faire dissoudre les sucs de viande au fond du récipient de cuisson.

3. Enduire un moule de sucre et le faire caraméliser sous l'action de la chaleur.

Caraméliser un moule avec 60 grammes de sucre. Mathiot (1990), p. 538.

carpaccio n. m.

Hors d'œuvre italien composé de très fines tranches de filet de bœuf cru, arrosées de jus de citron et d'huile d'olive, agrémenté de lamelles de parmesan frais au moment de servir.

Cette préparation, aujourd'hui à la mode, se dit aussi pour le poisson, les fruits de mer et même les légumes, par exemple le fenouil.

carré n. m.

En cuisine, pièce de viande préparée par le boucher : ensemble de côtelettes non désossées, d'agneau surtout, mais aussi de porc ou de veau.

• Le carré est le plus souvent rôti au four, parfois braisé dans le cas du carré de porc (qui est une section de la longe).

cassé n. m.

Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop se situe entre 120 et 150 °C (264 et 302 °F).

• On distingue le petit cassé (entre 120 et 133 °C; 264 et 271 °F) et le grand cassé (entre 145 et 150 °C; 293 et 302 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON)**.

casse-noix n. m.

Ustensile de table qui sert à briser les noix pour en retirer la graine comestible.

casse-noix

casserole n. f.

1. Ustensile de cuisson, à bord droit, à fond plat, muni d'un manche et d'un couvercle.

• Les casseroles sont d'usage passe-partout pour cuire des aliments dans un liquide, à couvert ou à découvert.
Elles se vendent en série, de différentes tailles. Leur contenance est cependant plutôt faible, en comparaison de celle des faitouts et des marmites.

2. Préparation culinaire, moulée en forme de timbale, à base de riz cuit ou de purée de pomme de terre duchesse (intégrant un jaune d'œuf).

Syn. en ce sens de « timbale ».

casserole

casserole (en) loc. adj.

Se dit d'un mets cuit à feu doux dans une casserole ou une cocotte.

Côtes de veau en casserole à la paysanne : cuire à la casserole 4 côtes de veau au beurre; ajouter la garniture, saler, poivrer et réchauffer le tout.
Larousse gastronomique (1996), p. 1084.

Syn. de « en cocotte ».

cassolette n. f.

1. Petit récipient allant au four, utilisé pour cuire et servir à table une entrée chaude, un hors-d'œuvre ou un entremets froid.

2. La plat ainsi présenté.

Cassolette de Saint-Jacques à la normande.

cassonade n. f.

Sucre qui provient d'une première étape du raffinage de la canne à sucre, dont la couleur est brun pâle ou brun foncé selon la quantité de mélasse encore présente.

• Le goût de la cassonade est plus prononcé que celui du sucre blanc.
La cassonade se présente en très fins cristaux, ce qui lui donne l'apparence d'une poudre.

cassoulet n. m.

Spécialité culinaire du Sud-Ouest de la France, à base de haricots blancs, avec viandes et charcuteries dont le choix varie selon les régions, cuite longuement, au four, à chaleur douce.

caviar n. m.

1. Au sens strict, œufs d'esturgeon salés ou marinés.

• Le caviar se présente sous la forme de grains ronds dont la couleur va du gris vert (caviar d'Iran) au noir (caviar russe).
C'est un mets recherché et donc coûteux.

2. Au sens large, œufs d'autres poissons : de saumon (caviar rose), de corégone, de lump, etc.

• Ce sont de faux caviars, dont la vente est interdite sous cette appellation.

ceviche ou céviché n. m.

Plat péruvien typique, à base de poisson cru ou de fruits de mer, le tout mariné dans du jus de citron.

Au Québec, la prononciation céviché est la plus fréquente.

chantilly n. f.

Crème fouettée, sucrée et aromatisée à la vanille.

• Nature, elle accompagne les fruits, par exemple des fraises. En y ajoutant un autre parfum (café, liqueur), on en fait un entremets, agréable servi froid. En pâtisserie, elle complète les choux à la crème. Elle entre dans la composition de nombreux entremets.
Syn. de crème chantilly.

chapelure n. f.

Croûte de pain ou mie de pain rassie ou séchée, émiettée et réduite en poudre.

• En cuisine, la chapelure sert à enrober viandes et poissons avant de les faire frire, sauter ou griller; ou à saupoudrer une préparation avant de la faire gratiner.
La mie de pain non grillée donne une chapelure blanche. Elle se conserve peu.

La croûte de pain, le pain légèrement grillé ou les biscottes donnent une chapelure blonde. Elle se conserve mieux.

À la différence de la chapelure, la panure est préparée à partir de pain frais.

VOIR L'ENCADRÉ POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE **CHAPELURE** ET **PANURE.**

VOIR L'ENCADRÉ **DEUX FAÇONS DE PANER** AU MOT **PANER.**

Chapelure	*Pain rassis ou séché, écrasé en poudre.* • *Chapelure blanche : mie de pain séchée seulement.* • *Chapelure blonde : croûtes de pain séchées, pain grillé ou biscotte.*
Panure	*Mie de pain fraîche, émiettée finement. Aucune trace de croûte.*

chapon n. m.

1. Jeune coq castré, engraissé pour la table.

2. En cuisine du Sud-Ouest de la France : croûton de pain frotté d'ail, humecté de bouillon ou arrosé d'huile d'olive, qu'on ajoute en dernier lieu à une salade déjà mélangée.

charlotte n. f.

Entremets moulé composé d'un appareil (crème ou mousse à base d'œufs, purée de fruits, fruits confits dans une crème anglaise, compote de pomme, etc.) versé dans un moule garni de biscuits à la cuiller ou de pain de mie brioché, imbibé de sirop ou de liqueur.

• L'appareil doit être suffisamment ferme pour garder la forme du moule. On lui ajoute donc souvent de la gélatine.
En général, la charlotte est froide. Recette classique : charlotte à la russe.

Parfois, elle est servie chaude. Recette classique : charlotte aux pommes.

Il existe un moule destiné à la préparation de cet entremets, dit « moule à charlotte », en forme de seau muni de deux poignées latérales. Il est souvent vendu avec un couvercle.

VOIR L'ILLUSTRATION AU MOT **MOULE.**

chasseur n. m.

1. Sauce brune dérivée de la sauce espagnole, avec ajout d'échalote, de champignons, de concentré de tomate et de vin blanc, le tout lié au beurre pour finir.

• Cette sauce accompagne les viandes sautées ou grillées (poulet, lapin, médaillon ou escalope de veau, rognon, tournedos).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCES DÉRIVÉES.**

2. Plat accompagné de cette sauce.

Poulet chasseur, tournedos chasseur, omelette chasseur (si l'on incorpore des foies de poulet dans la sauce).

châteaubriand n. m.

Tranche de filet de bœuf, de 3 à 5 cm d'épaisseur, coupée dans le cœur du filet, la partie la plus tendre.

• Le châteaubriand est grillé ou poêlé.

VOIR LE TABLEAU **VIANDES EN…** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN…)**.

chaud (garder, maintenir, réserver, tenir au) loc. verb.

Conserver à chaleur douce, en attente, des aliments dont la cuisson est terminée.

Dès qu'elles sont ouvertes, retirez les moules de la cocotte, en conservant le jus de cuisson. Déposez-les dans un plat creux. Gardez-les au chaud.
Bernard (1987), p. 354.

chaud-froid n. m.

1. Pièce de viande, de volaille, de poisson ou de gibier, préparée à chaud d'abord, servie froide ensuite, nappée d'une sauce chaud-froid.

2. Sauce chaude, blanche ou brune, additionnée de gelée, dont on nappe un plat et qui l'enrobera en refroidissant.

• Elle est tout particulièrement utilisée pour la présentation soignée des volailles et des poissons servis en entrée ou lors d'un buffet.

chaudrée n. f.

1. En France, variété régionale (Vendée, Charentes) de soupe de poissons au vin blanc et servie sur du pain.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

2. Au Québec, synonyme de « chowder » : soupe de fruits de mer préparée à partir de palourdes, de légumes (oignon, pomme de terre, parfois carotte et céleri), lait et crème.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

chaudron n. m.

1. Ustensile de cuisson : récipient généralement en fonte ou en cuivre, circulaire et profond, à anse métallique mobile, qui sert à la cuisson, en grande quantité, d'aliments divers, par exemple des confitures, des soupes, etc.

• Ne pas confondre le chaudron, qui a une anse mobile, avec la casserole qui a un manche et le faitout ou une autre marmite, qui ont deux poignées latérales.
En cuisine d'aujourd'hui, le chaudron ne fait plus guère partie de l'équipement culinaire.

2. Le contenu d'un chaudron.

Syn. en ce sens de chaudronnée.

chauffer (faire, laisser, mettre à) v.

1. Activer une source de chaleur, tout particulièrement un four.

2. Faire prendre chaleur.

Mettre les petits pois à chauffer dans leur jus, sans laisser bouillir.
Bernard (1987), p. 82.

chausson n. m.

1. Pâtisserie de pâte feuilletée fourrée de compote de pommes ou de pommes coupées en dés (ou d'un autre fruit).

2. Variété d'entrée chaude, faite d'un petit morceau de pâte feuilletée fourrée d'une farce de viande ou de volaille hachée.

cheminée n. f.

1. Morceau de papier roulé, inséré dans la pâte d'un plat en croûte, par où s'échappera la vapeur de cuisson.

Formez un trou au centre du pâté dans lequel vous placez une cheminée en papier. Oliver (1971), p. 264.

• La cheminée évite que la pâte ne s'éventre sous la pression de la vapeur.

2. Orifice pratiqué dans la pâte, avant cuisson, pour la même raison.

[...] pratiquer au centre [de la pâte] une ouverture qui servira de cheminée. Institut (1979), p. 15.

chemise (en) n. f.

Cette expression correspond à deux modes de cuisson : soit l'élément à cuire doit être enveloppé pour sa cuisson (mis en chemise), soit il doit être cuit sans être pelé, par exemple une gousse d'ail ou des pommes de terre dites « en chemise ».

chemise (mettre en) loc. verb.

Enfermer une pièce à cuire dans une enveloppe pour l'empêcher de se dessécher pendant la cuisson et en garder tout l'arôme.

Caneton en chemise : enveloppé dans une serviette, puis poché. Larousse gastronomique (1984), p. 238.

• Ce qui sert d'enveloppe varie selon les recettes : tranche de jambon, serviette, papier sulfurisé beurré, etc.

chemiser v.

1. Tapisser les parois intérieures et le fond d'un récipient (moule ou plat de cuisson) d'un élément qui enveloppera le mets durant sa préparation et lors de sa présentation.

Puis, hors du feu, chemisez la cocotte avec les feuilles de chou comme si vous prépariez un nid, versez la farce dans le milieu, refermez avec les feuilles restantes. Bocuse (1982), p. 243.

• Selon le cas, cet élément peut être : de la gélatine, de la gelée, du biscuit, un légume, de la farce, une tranche de viande mince, etc.

2. Tapisser le fond et les parois d'un moule à gâteau de papier sulfurisé ou de papier beurré.

chiffonnade (en) n. f.

Coupe d'un légume feuille en lanières plus ou moins fines.

Entre-temps, nettoyez la salade de laitue que vous coupez en chiffonnade très fine; [...]. Oliver (1971), p. 254.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

chinois

chinois n. m.

Ustensile de cuisine : fine passoire de forme conique, munie d'un manche, utilisée soit pour filtrer un bouillon, une sauce, une crème, soit pour réduire une préparation en une purée très lisse.

Pendant ce temps, laver moules et coques. Les faire ouvrir à chaud dans une sauteuse. Égoutter. Garder le jus et le passer au chinois.
Mathiot (1990), p. 160.

chiqueter v.

En pâtisserie, faire des entailles, avant cuisson, dans le bord d'une abaisse de pâte feuilletée pour lui permettre de mieux gonfler en cuisant et améliorer sa présentation.

Choisy n. propre

Se dit d'un mets qui intègre à ses ingrédients de la laitue.

Une sole Choisy (garnie d'une julienne de laitue et de champignons).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

choucroute n. f.

1. Chou blanc finement émincé mis à fermenter dans une saumure.

Jarret de porc à la choucroute.

- La choucroute se vend préparée.

2. Plat régional alsacien, à base de choucroute, garni de charcuteries et de côtelettes de porc fumées.

chowder n. m.

En Amérique du Nord, soupe de poissons ou de fruits de mer, généralement de palourdes.

- La recette classique de chowder « à la Nouvelle-Angleterre » se prépare à partir de palourdes, de légumes (oignon, pomme de terre, parfois carotte et céleri), de lait et de crème. Cette recette porte le nom de « chaudrée » au Québec.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

chute n. f.

En cuisine, morceau de pâte qui reste ou qui tombe lorsqu'on façonne une abaisse.

Décorez le dessus (du pâté) avec les chutes de pâte disposées en croisillons.
Larousse gastronomique (1984), p. 645.

chutney n. m.

Condiment aigre-doux d'origine anglaise, composé de fruits et de légumes, cuits dans le vinaigre sucré, aromatisé d'épices.

Chutney aux pommes, aux poires, à l'ananas.

• Dans sa version indienne d'origine, le chutney était surtout à base de mangues; aujourd'hui, on le prépare avec d'autres fruits.
Selon les épices, le chutney est plus ou moins relevé et piquant.

Il se sert comme condiment d'accompagnement.

ciboule n. f.

Plante aromatique dont la base est légèrement renflée et blanche, les feuilles vertes et creuses.

• Sa saveur est moins relevée que celle de l'échalote mais plus que celle de la ciboulette.
Au Québec, cette plante est connue sous le nom d'échalote, appellation impropre qui prête à confusion avec l'échalote grise, dite échalote française.

ciboule

ciboulette n. f.

Plante aromatique dont on utilise les tiges, vertes et creuses, comme condiment.

• La ciboulette a une saveur très fine, moins relevée que celles de la ciboule et de l'échalote.

ciboulette

cinq-épices n. m. inv.

Mélange de cinq épices moulues utilisé en cuisine chinoise et qui comprend de l'anis étoilé, du girofle, du fenouil, de la cannelle et du poivre.

VOIR L'ENCADRÉ **UN PROBLÈME ÉPICÉ** AU MOT **ÉPICE.**

cipaille (ou **cipâte** ou **six-pâtes**) n. m.

1. Plat régional québécois : pâté en croûte à base de pommes de terre et d'un mélange de viande, ou de gibier, coupés en morceaux.

Cipaille de gibier, cipâte de porc et de poulet, six-pâtes au lièvre. Boisvenue (1981), p. 162 et ss.

• On peut également le préparer avec des poissons dont le goût se marie agréablement.

2. Dessert régional québécois : tarte où alternent rangs de fruits et abaisses de pâte brisée.

ciseler v.

1. Couper des légumes, des fines herbes, en menus morceaux.

Épluchez et lavez l'oseille. Ciselez-la en lanières. Bernard (1987), p. 398.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

2. Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson pour mieux faire pénétrer l'assaisonnement et en faciliter la cuisson.

citronner v.

1. Arroser ou imprégner un élément, un mets, de jus de citron pour légèrement l'aciduler.

Épluchez les fonds d'artichauts, citronnez-les, mettez-les dans une casserole, huile et sel. Oliver (1971), p. 509.

2. Frotter certains légumes ou fruits avec du citron pour les empêcher de s'oxyder (de noircir).

Tranchez-la [la pomme] en tout petits cubes que vous vous empresserez de citronner pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Pinard (1994), p. 255.

civet (en) n. m.

Préparation en ragoût de la viande d'un animal à poils (lièvre, lapin, chevreuil, etc.), cuit au vin rouge avec petits oignons et lardons.

Civet de lièvre, lapin en civet.

• Autrefois, la sauce était liée avec le sang de l'animal. Aujourd'hui, on épaissit la sauce avec un fond lié.

Clamart (à la) n. propre

Se dit d'un mets servi avec une garniture de petits pois, entiers ou en purée.

Un tournedos Clamart (servi avec fonds d'artichauts et petits pois).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

clarification n. f.

Action de clarifier.

clarifier v.

1. Rendre limpide un bouillon trouble, un consommé, une gelée, en l'écumant et en le débarrassant de ses impuretés.

• Techniquement, on clarifie un bouillon en lui ajoutant un mélange de blanc d'œuf, de steak haché, de légumes aromatiques (céleri, oignons, carottes), mélange que l'on retire en fin d'opération.

2. En parlant du beurre, le faire fondre, l'écumer et le transvaser doucement en s'assurant que le petit-lait et les impuretés sont éliminés.

• En fondant doucement, le beurre se sépare en trois couches superposées : au-dessus, l'écume; au milieu, le corps gras du beurre; et au fond, une partie liquide, le petit-lait. On enlève soigneusement l'écume à l'aide d'une cuiller, puis on coule lentement le corps gras dans un autre récipient en prenant soin de ne pas y mêler le petit-lait. D'une manière plus simple, on peut réfrigérer le beurre écumé : le corps gras se solidifiera et le petit-lait restera liquide, donc facile à éliminer.

3. En parlant d'un œuf, séparer le jaune du blanc après cassage de la coquille.

clouter v.

1. Enfoncer des clous de girofle dans un oignon cru avant de l'ajouter à une préparation pour l'aromatiser en cours de cuisson.

2. Faire pénétrer des bâtonnets de truffe, de jambon, de cornichon ou d'un autre élément dans une viande, une volaille ou un poisson pour l'aromatiser en cours de cuisson.

cochon de lait n. m.

Jeune porc, mâle ou femelle, abattu pour la consommation avant d'être sevré, alors qu'il ne pèse pas plus de 15 kg.

cochonnaille n. f.

Viande de porc apprêtée de diverses manières.

• Saucisson, jambon, pâté, par exemple, sont des cochonnailles.
Syn. de charcuterie.

cocotte n. f.

Ustensile de cuisson de forme ronde ou ovale, muni d'un couvercle, le plus souvent en fonte émaillée ou dans tout autre matériau qui garde bien la chaleur.

• La cocotte est munie de deux poignées latérales. Le couvercle s'ajuste parfaitement, ce qui réduit l'évaporation au minimum.
La cocotte est destinée aux cuissons prolongées, à feu doux.

cocotte

cocotte (en) loc. adj.

Se dit d'un mets cuit à feu doux dans une cocotte ou une casserole.

Un poulet en cocotte ou en casserole.

• On dit aussi, dans le même sens, « en casserole ».

cocotte-minute® n. f.

Marque déposée d'un type d'autocuiseur.

coiffe (en) loc. adj.

Mode de préparation de la saucisse, enveloppée dans la crépine de porc.

• La crépine est une membrane, à filets graisseux très apparents, d'où l'apparence blanchâtre de la saucisse en coiffe.

coller v.

1. S'agglutiner, notamment en parlant d'un riz dont les grains adhèrent les uns aux autres une fois cuits.

Du riz qui ne colle pas.

2. Adhérer au fond d'un plat de cuisson.

colorer (faire) v.

1. Faire prendre couleur à des aliments, soit en les saisissant à feu vif dans un corps gras, soit en les soumettant à la chaleur rayonnante d'un four avant d'en poursuivre la cuisson.

Faire colorer le veau dans du beurre. Finir la cuisson au four à 190 °C pendant 1 heure. Institut (1979), p. 127.

2. Ajouter un colorant naturel (jus de betterave, concentré de tomates, etc.) à une préparation (consommé, crème, pâtisserie, etc.) pour en accentuer ou modifier la couleur.

compote n. f.

Entremets froid à base de fruits entiers ou coupés en morceaux, cuits dans un liquide (eau ou jus du même fruit) parfumé de cannelle, de vanille ou de zeste d'agrumes, et réduits en purée en fin de cuisson.

• En général, on ajoute un peu de sucre au liquide de cuisson. Si le fruit est naturellement sucré, on peut s'en abstenir.
La compote fraîche, sans additif de conservation, doit être consommée rapidement.

concasser v.

Casser en morceaux irréguliers (concasser de la glace), couper grossièrement (tomates concassées), écraser en petits fragments, mais sans réduire en poudre (concasser des grains de poivre).

Pelez, épépinez et concassez les tomates; mettez-les à cuire dans une casserole contenant l'huile chaude. Oliver (1971), p. 707.

concentré de tomates n. m.

1. Coulis de tomates dont on a poursuivi l'évaporation jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte.

Ajoutez 25 cl de sauce brune et 12,5 cl de sauce tomate (ou 2 cuill. à soupe de concentré de tomates). Larousse (1991), p. 58.

• Le concentré de tomates se vend dans le commerce. Il est très utilisé en cuisine pour la préparation des sauces.
Mélangez en fouettant 2 à 3 cuill. à soupe de purée de tomates à 25 cl de béchamel. Larousse (1991) p. 54.

• Au Canada, on commercialise le concentré de tomates sous le nom de « pâte de tomates », sans doute sous l'influence de l'anglais « tomato paste ».
En France, le terme « purée de tomates » est synonyme de concentré de tomates.

condiment n. m.

Tout ingrédient, naturel (sel, poivre, sucre, épices) ou préparé (moutarde, ketchup, chutney), utilisé en cuisine pour relever le goût d'un mets ou lui servir d'accompagnement au moment de le déguster.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES ASSAISONNEMENTS** AU MOT **ASSAISONNEMENT.**

condimenter v.

Ajouter un ou plusieurs condiments à une préparation culinaire pour lui donner du goût.

La fondue de tomates destinée aux rougets à l'orientale sera condimentée, en surplus, avec une pointe de safran, une branche de fenouil, une brindille de thym et un fragment de feuille de laurier pulvérisés, quelques grains de coriandre et une pincée de persil haché. Bocuse (1976), p. 137.

confire v.

1. Conserver une pièce de viande ou de volaille dans sa graisse de cuisson, tout particulièrement l'oie, le canard, la dinde, le porc.

2. Conserver des fruits en les enrobant de sucre ou en les imbibant d'alcool.

3. Conserver dans le vinaigre des légumes : cornichons, câpres, etc.

confiserie n. f.

1. Partie de la cuisine ou de l'industrie alimentaire qui regroupe toutes les techniques de transformation du sucre en une pâte plastique, élément de base de la grande famille des friandises.

2. Généralement au pluriel : friandises à base de sucre, aromatisées de divers parfums, moulées dans une grande variété de formes, souvent enrobées de chocolat, et dont la consistance, enfin, va du très dur au très mou.

• Exemples : bonbon, caramel, guimauve, nougat.

VOIR L'ENCADRÉ **AH! LE SUCRE!** AU MOT **SUCRERIES.**

confit n. m.

Pièce de viande ou de volaille conservée dans sa graisse de cuisson.

Confit d'oie, de canard.

confiture n. f.

1. Fruits entiers ou coupés en morceaux, cuits avec du sucre pour les conserver.

Confiture de fraises, de framboises, d'abricots.

• Dans une confiture, les fruits demeurent reconnaissables.

Les confitures se mangent en dessert ou en tartinade. Elles entrent dans la confection de pâtisseries ou d'entremets.

VOIR L'ENCADRÉ POUR LA DISTINCTION AVEC **GELÉE** ET **MARMELADE.**

2. Par extension, condiment à base de légumes (oignons, tomates vertes) cuits au vinaigre avec ajout de sucre.

• Se sert pour relever une sauce, un plat, ou pour accompagner les terrines ou les pâtés.

Confiture	*Fruits entiers ou coupés, qui demeurent reconnaissables.*
Marmelade	*Fruits entiers ou coupés, réduits en purée, qui en conséquence ne sont plus facilement reconnaissables.*
Gelée	*Jus des fruits seulement.*

congélation n. f.

Mode de conservation d'une denrée périssable par le froid (de -10 à -18 °C).

• La congélation est une opération domestique, à la différence de la surgélation qui est une opération industrielle.

congeler v.

Faire geler à fond (de -10 à -18 °C; de 14 à 0 °F), le plus rapidement possible, une denrée périssable pour la conserver.

consistance (prendre) loc. verb.

Action d'un corps liquide qui s'épaissit peu à peu.

Reverser dans la casserole. Reporter celle-ci sur feu doux, sans cesser de remuer avec la cuiller en bois et en grattant bien le fond, jusqu'à ce que la crème prenne un peu de consistance et enrobe la cuiller.
Bernard (1987), p. 204.

consistance n. f.

État d'un corps liquide qui s'est épaissi.

Faire cuire 2 échalotes hachées avec 1/2 verre de vermouth et laisser réduire jusqu'à consistance onctueuse. Larousse gastronomique (1984), p. 893.

consommé n. m.

Bouillon clarifié de viande, de volaille, plus rarement de poisson.

• Provenant d'une longue cuisson, il est très concentré et très riche en sucs nutritifs. Il est souvent aromatisé d'un alcool, xérès ou porto par exemple.
Le consommé se sert en début de repas, chaud ou froid.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

contre-filet n. m.

Découpe de la carcasse du bœuf : partie de l'aloyau désossé qui vient à la suite du filet.

• Le contre-filet est une viande plus ferme que le filet. On en tire des rôtis ou des morceaux de viande à braiser; on le coupe en tranches minces (steak de contre-filet) ou épaisses, à faire griller ou poêler.
Dans la coupe américaine, on tranche le contre-filet sans le désosser, ce

qui donne le steak d'aloyau, en anglais le *T-bone steak*.

Le terme faux-filet est synonyme de contre-filet.

convection n. f.

Phénomène naturel par lequel la chaleur des éléments chauffants se diffuse dans l'enceinte d'un four.

• La convection est forcée lorsqu'une turbine accélère et uniformise le brassage de l'air chaud. On dit alors que le four est à chaleur tournante. Un four à micro-ondes à convection combine deux modes de cuisson : la cuisson par micro-ondes et la cuisson par la chaleur d'un élément, répartie également par une turbine.

coquille n. f.

1. Préparation culinaire servie en entrée, le plus souvent à base de fruits de mer ou de poisson, parfois de viande ou de volaille, nappée d'une sauce béchamel gratinée ou d'une sauce mayonnaise.

• Traditionnellement, ce mets est servi dans une coquille Saint-Jacques évidée et nettoyée, d'où son nom. On la sert aussi dans un plat de porcelaine en forme de coquille ou même dans un ramequin.

2. Manière de présenter le beurre à table, en lanières enroulées sur elles-mêmes et striées comme un coquillage.

• On obtient cette présentation à l'aide d'un couteau spécial, dit « coquilleur à beurre ».

coquilleur à beurre n. m.

Ustensile de cuisine qui permet de servir le beurre sous forme de coquille.

• Il est composé d'un manche auquel est fixée une lame dont l'extrémité est arrondie et striée. En glissant sur un bloc de beurre très froid, la lame lève des lanières de beurre qui s'enroulent sur elles-mêmes, rappelant alors la silhouette d'un coquillage, d'où le terme de coquille pour désigner ce mode de présentation du beurre.

corail n. m.

Substance ferme, rouge orangé ou rosé, qu'on trouve dans la carapace de certains crustacés (homard et langouste, par exemple) ou dans la coquille de certains mollusques (par exemple, la coquille Saint-Jacques).

Le corail se mange nature ou entre dans la composition de sauces pour le service des crustacés et mollusques.

cornichon n. m.

Variété de petits concombres, cueillis verts, macérés dans la saumure, puis dessalés et conservés dans le vinaigre.

• Ils sont très utilisés comme condiment, pour accompagner les viandes froides, les pâtés et terrines, comme décor pour les amuse-gueule ou les mets en gelée.
Au Canada, sous l'influence de l'anglais, les cornichons sont parfois appelés « pickles », même si ce terme désigne, en réalité, tout petit légume ou mélange de légumes conservés dans le vinaigre.

corps gras n. m.

Substance d'origine animale ou végétale, sous forme solide ou liquide, utilisée en cuisine soit comme simple aliment, soit pour cuire les aliments, les assaisonner, les lier ou les conserver.

• En pratique, dans l'usage courant, on utilise l'un pour l'autre et indifféremment les termes « corps gras » et « matière grasse ».

VOIR LE TABLEAU **CORPS GRAS USUELS EN CUISINE.**

corser v.

1. Relever le goût d'une préparation, tout particulièrement d'une sauce, en y ajoutant un élément à forte saveur : vin, alcool, fond, etc.

2. Concentrer la saveur d'un liquide en le faisant réduire.

cossetarde ou **custard** n. f.

Au Québec, ce terme désigne la crème anglaise, sous l'influence de l'anglais « custard ».

côte ou **côtelette** n. f.

En cuisine, mince pièce de boucherie composée d'un os du thorax de l'animal et des muscles qui y sont attachés.

• Selon l'animal, on utilise l'un des deux termes, ou l'un et l'autre indifféremment. Pour le bœuf, on utilise uniquement « côte »; pour l'agneau, « côtelette »; pour le veau, le porc et le mouton, « côtelette » surtout, mais aussi parfois « côte ».

couenne n. f.

Peau durcie du porc, après échaudage et flambage, qui demeure parfois attachée à la viande de porc vendue dans le commerce.

Corps gras usuels en cuisine	
Corps gras solides	
Beurre	
Margarine	
Graisses animales	*saindoux* *lard* *suif*
Graisses provenant d'animaux ou de parties d'animaux tels que :	*oie, canard, poulet, rognons de bœuf, etc.*
Graisses végétales	
Shorthening	
Corps gras liquides	
Crème	
Huiles végétales extraites de :	
légumineuses	**céréales**
huile de soja *huile d'arachide*	*huile de maïs*
graines	**fruits**
huile de tournesol *huile de colza* *huile de citrouille* *huile de sésame* *huile de pépins de raisins* *huile de coton* *huile de carthame*	*huile d'olive* *huile de noix* *huile de noisette* *huile de palme* *huile d'amande* *huile de coprah*

coulis n. m.

1. Préparation en purée liquide de légumes surtout, mais aussi de crustacés, utilisée comme sauce ou comme élément d'une sauce ou d'un potage appelé bisque.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **PURÉE.**

2. Préparation en purée liquide de fruits, crus ou cuits quelques minutes, utilisée comme sauce pour napper entremets, glaces ou fruits pochés.

Coulis de fraises : réunissez dans le bol du mixeur 200 g de fraises, le sucre, le vin et le jus de citron. Mixez et filtrez à la passoire fine.
RVF, juillet 1996, p. 9.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **PURÉE.**

couper V.

1. Diviser en ses parties un animal, une volaille.

Faites couper le lapin en morceaux par votre fournisseur.
Bocuse (1982), p. 188.

2. Diviser un élément en petites parties à l'aide d'un couteau.

Couper une laitue en chiffonnade, des champignons en lamelles.

• Les parties peuvent être irrégulières ou, au contraire, aussi uniformes que possible.
Le verbe « couper » est un terme très général, passe-partout. Pour préciser la manière de couper, on a recours à des verbes plus précis, dont les plus usités en cuisine sont présentés et distingués l'un de l'autre dans le tableau **Il y a couper et couper.**

3. Allonger un liquide à l'aide d'un autre, ajouté en plus faible proportion.

Couper son vin d'eau.

couperet n. m.

Couteau lourd, à large lame rectangulaire très épaisse, encastrée et rivée dans un manche court, utilisé en boucherie pour fendre ou concasser des os.

court-bouillon n. m.

Liquide aromatisé (laurier, thym, oignon, etc.) et épicé, servant à pocher poissons, crustacés et certaines viandes blanches.

Pocher les filets de doré dans un court-bouillon pendant 10 minutes.
Institut (1979), p. 43.

• Selon le type de court-bouillon désiré, on ajoute à l'eau salée du vin, du vinaigre ou du citron.
Le court-bouillon se prépare à l'avance et doit toujours être refroidi avant d'être utilisé. Il communique aux aliments qui y cuisent toute sa saveur.

Il sert de base à la confection de sauces ou de potages.

On trouve dans le commerce du court-bouillon instantané (concentré déshydraté) qui se dilue dans l'eau bouillante.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **BOUILLON** POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE **BOUILLON** ET **COURT-BOUILLON.**

Il y a couper et couper	
Ciseler	*Couper en menus morceaux.*
Couper	*Diviser un élément en petites parties à l'aide d'un couteau ou diviser en ses parties principales un animal, une volaille.*
Débiter	*Couper en quartiers la carcasse d'un animal de boucherie, en morceaux une volaille, un lapin, une pièce de viande.*
Découper	*Diviser en morceaux, à cru ou à chaud, une pièce de viande, une volaille, selon une méthode précise, pour en tirer le meilleur parti ou pour en faire une présentation agréable.*
Dépecer	*Découper en morceaux, avec soin, une pièce de viande, de gibier, une volaille.*
Détailler	*Couper en morceaux uniformes.*
Émincer	*Tailler en lamelles, en tranches ou en rondelles plus ou moins fines et autant que possible égales, des fruits, des légumes ou de la viande.*
Escaloper	*Couper de biais, en tranches minces, viande, poisson ou légumes.*
Façonner	*Donner une forme régulière à un légume à l'aide d'un couteau.*
Hacher	*Couper très finement, en très petits morceaux. Opération qu'on préfère effectuer aujourd'hui mécaniquement, à l'aide d'un hachoir ou d'un robot culinaire.*
Inciser	*Pratiquer une ou plusieurs entailles dans une viande, une volaille, un poisson.*
Peler	*Enlever la peau d'un fruit, d'un légume, cru ou cuit.*
Tailler	*Couper en morceaux de forme précise et régulière.*
Trancher	*Couper en tranches.*
Tronçonner	*Couper en tronçons.*

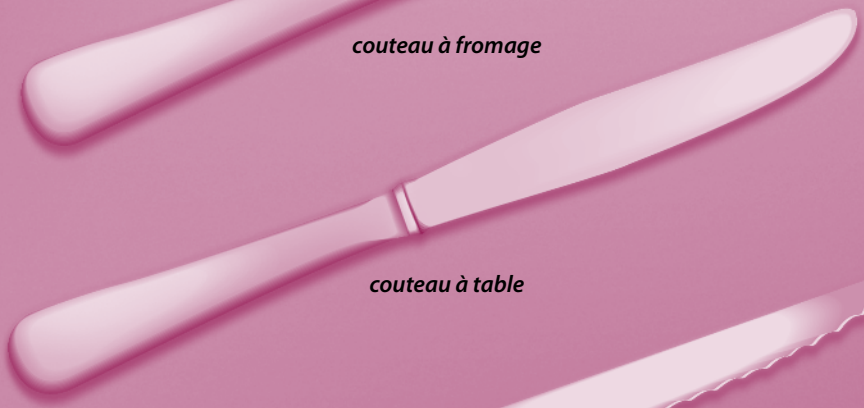
principaux types de couteaux

couteau à beurre

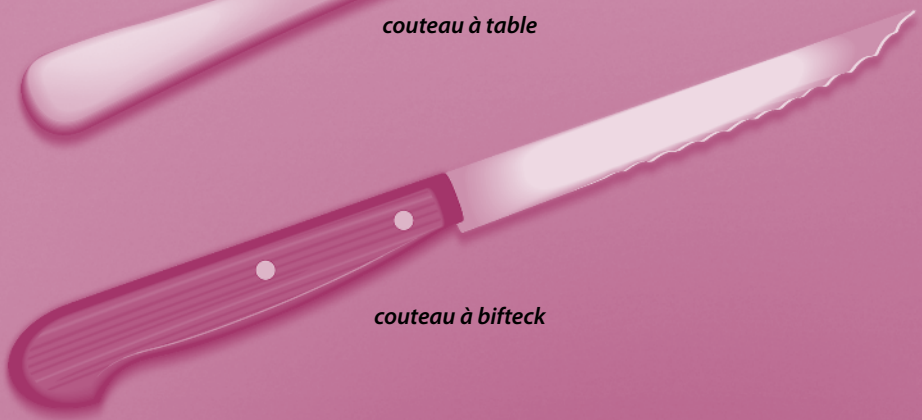
couteau à dessert

couteau à poisson

couteau à fromage



couteau à table



couteau à bifteck

couscous n. m.

1. Autre nom de la semoule de blé dur.

2. Plat traditionnel originaire des pays du Maghreb : le couscous est cuit à la vapeur d'un bouillon dont la garniture est très variable d'une recette et d'un pays à l'autre : viande et légumes, poisson et légumes, légumes seuls.

• Ce plat complet est traditionnellement servi avec une sauce piquante et du harissa. On l'agrémente souvent de boulettes de viande et de merguez.

couscoussier n. m.

Ustensile de cuisson composé de deux récipients superposés : celui du bas est une marmite où cuisent, dans un bouillon aromatisé, la viande, le poisson, les légumes, selon la recette; le fond de celui du haut est percé de trous : on y met la semoule pour qu'elle y cuise à la vapeur du bouillon en s'imprégnant des saveurs de ses ingrédients.

couscoussier

couteau n. m.

Ustensile de table qui fait partie du couvert, composé d'un manche et d'une lame, tranchante d'un seul côté, insérée dans un manche; il sert à couper les aliments avant de les déguster.

• Le couteau de table est celui qui convient au plus grand nombre de mets. D'autres couteaux, par contre, sont adaptés à des aliments précis : couteau à beurre, à dessert, à poisson, à fromage, à bifteck, etc.

VOIR LES ILLUSTRATIONS DE LA PLANCHE **PRINCIPAUX TYPES DE COUTEAUX.**

couteau de cuisine n. m.

Ustensile de cuisine composé d'un manche et d'une lame dont l'un des bords est tranchant; il sert à désosser, à couper, à trancher ou à parer les aliments en cours de préparation.

• La forme et la taille des couteaux de cuisine varient beaucoup selon leur fonction et le type d'aliments auquel ils sont destinés. Les plus usuels sont illustrés sur la planche **couteaux de cuisine.**

couvert n. m.

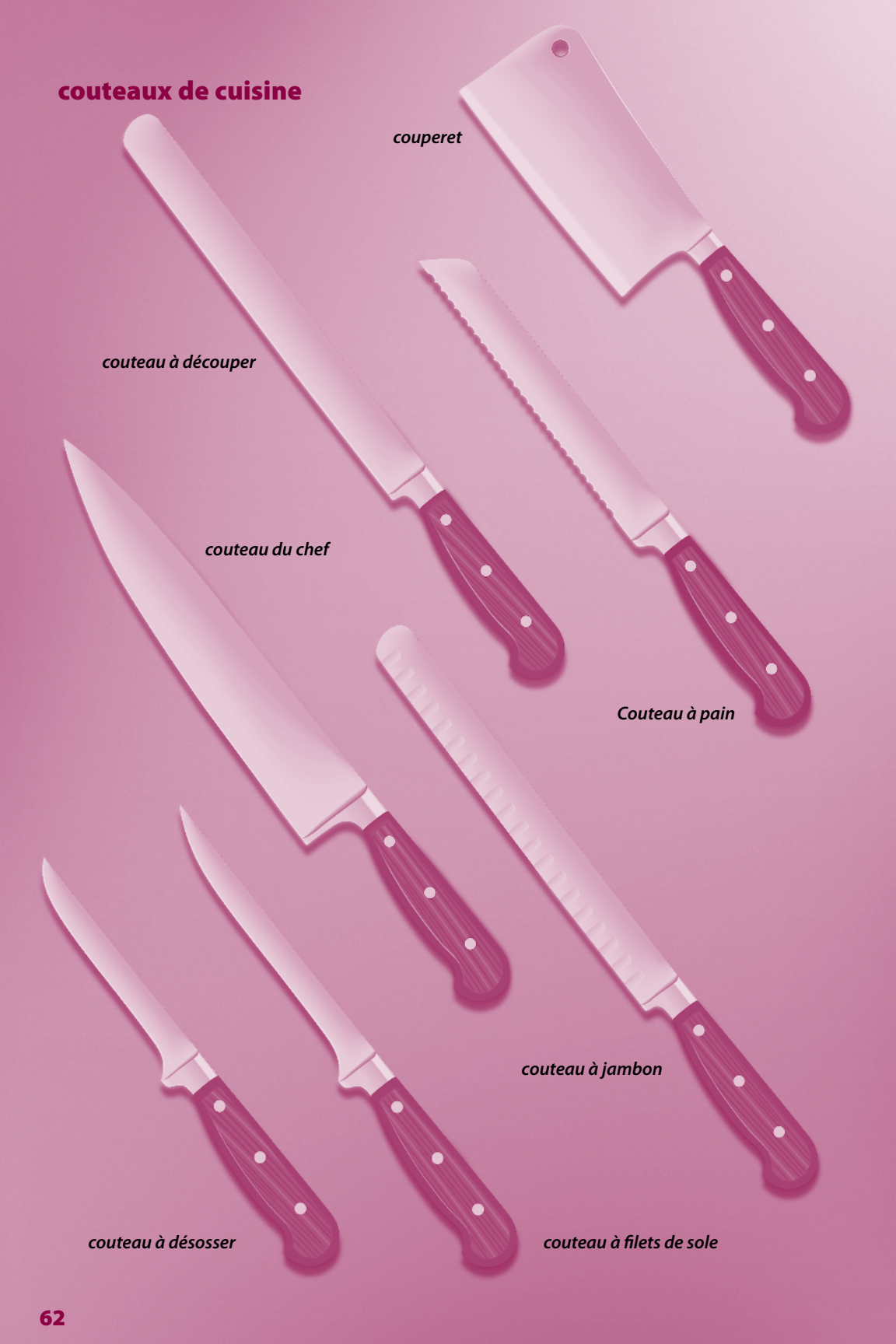
1. Au sens large, tout ce qui est mis sur la table, à la disposition de chaque convive, pour le repas : assiettes, verres, ustensiles, serviettes.

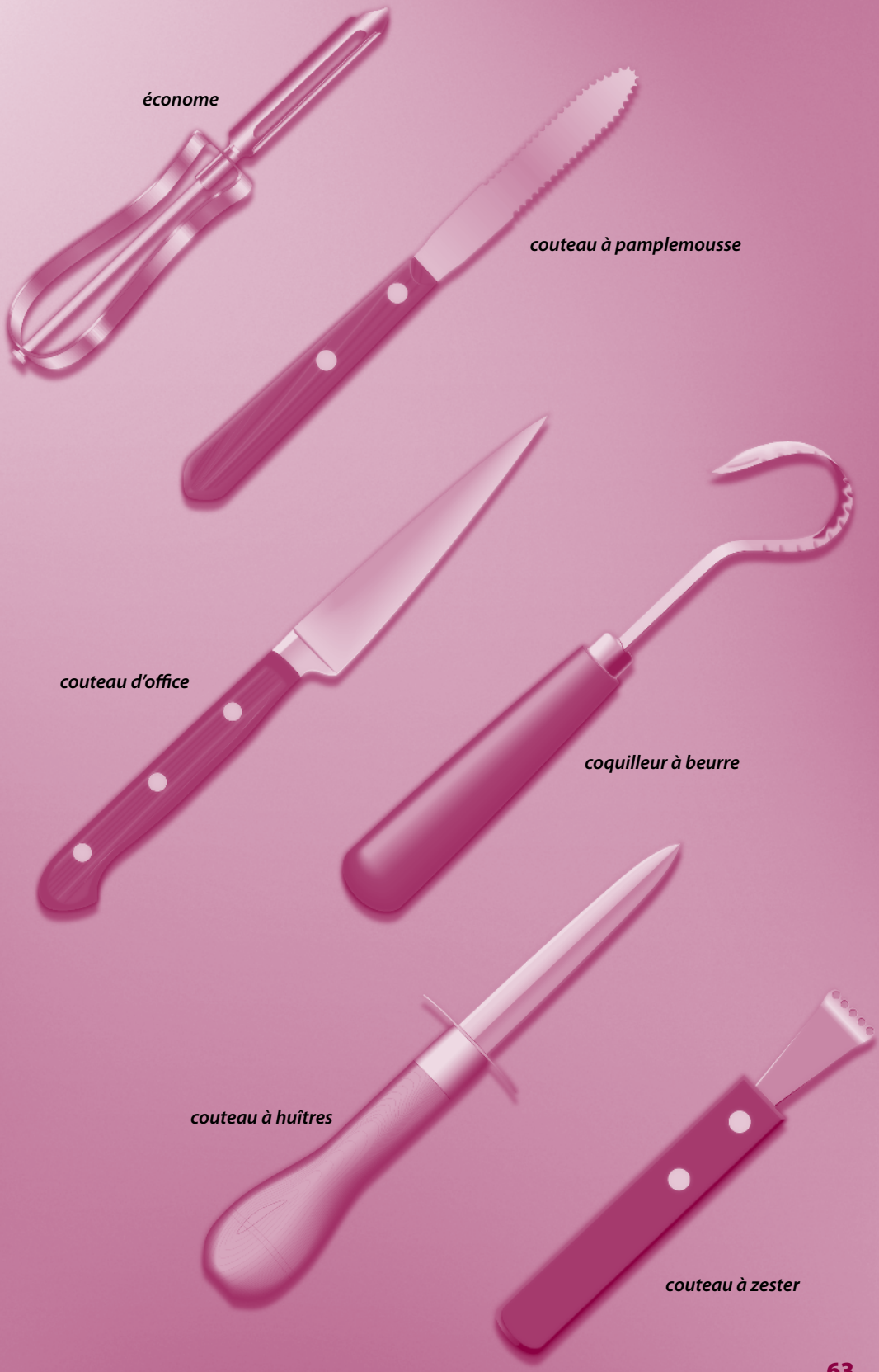
• Selon les époques et les cultures, la manière de disposer le couvert varie, avec, cependant, le même souci d'élégance et d'esthétisme. La manière de disposer les couverts (de « mettre la table ») varie d'une famille à l'autre et n'est pas la même selon la solennité du repas, selon qu'il s'agit d'une réception, d'un repas entre amis, d'un repas en famille ou d'un brunch.

Au Québec, on dresse la table selon les deux traditions culinaires des populations d'origine, à la française ou à l'anglaise, ou à l'américaine sous l'influence des États-Unis voisins. Par contraste, une table dressée à la chinoise offre un tout autre arrangement.

VOIR LES ILLUSTRATIONS DE LA PLANCHE **COUVERT.**

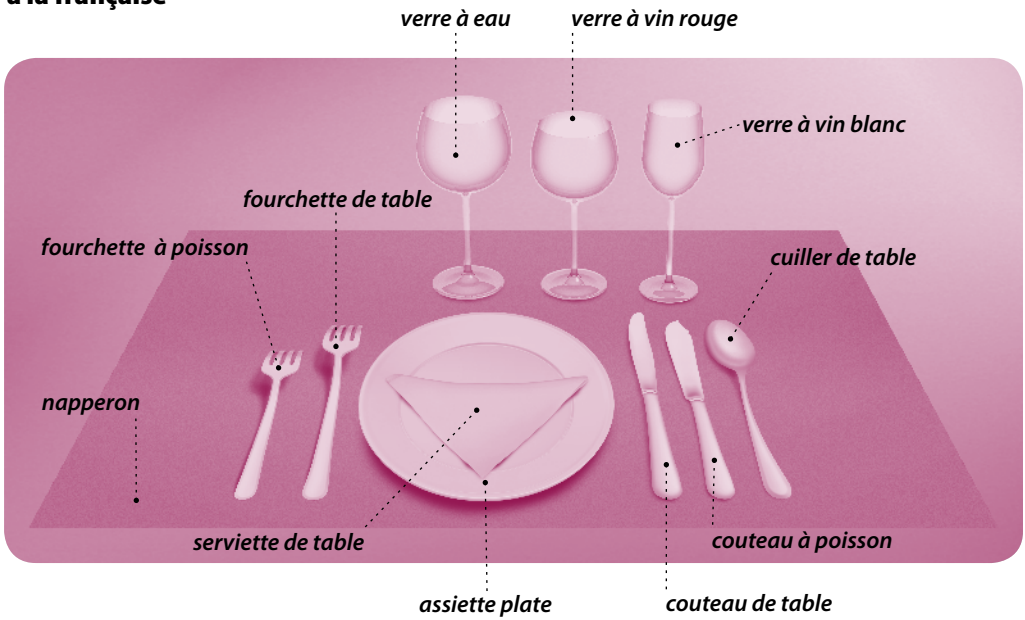
couteaux de cuisine



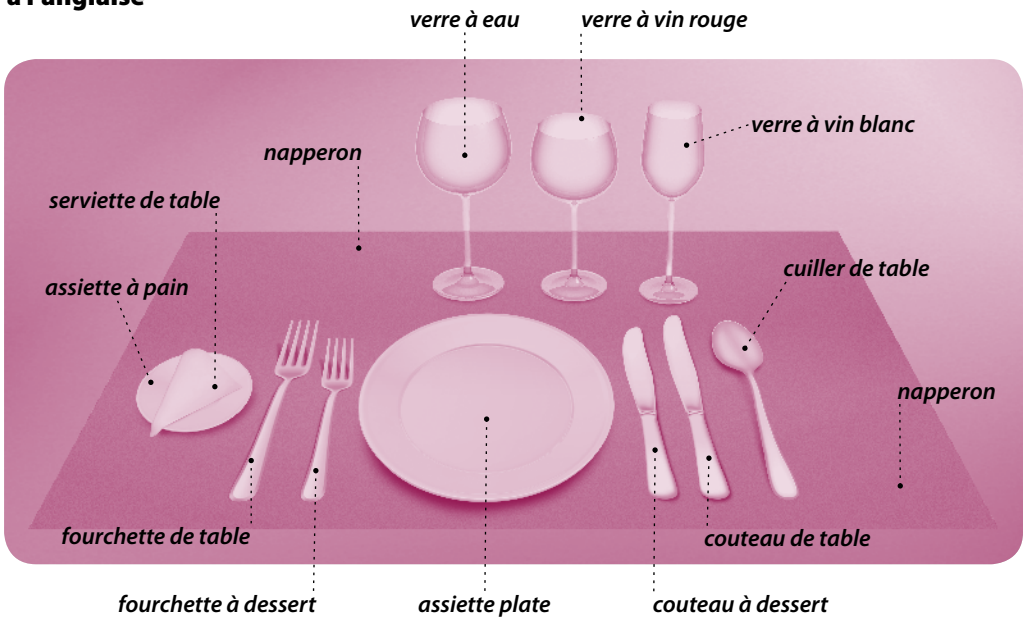

économe
couteau à pamplemousse
couteau d'office
coquilleur à beurre
couteau à huîtres
couteau à zester

couvert

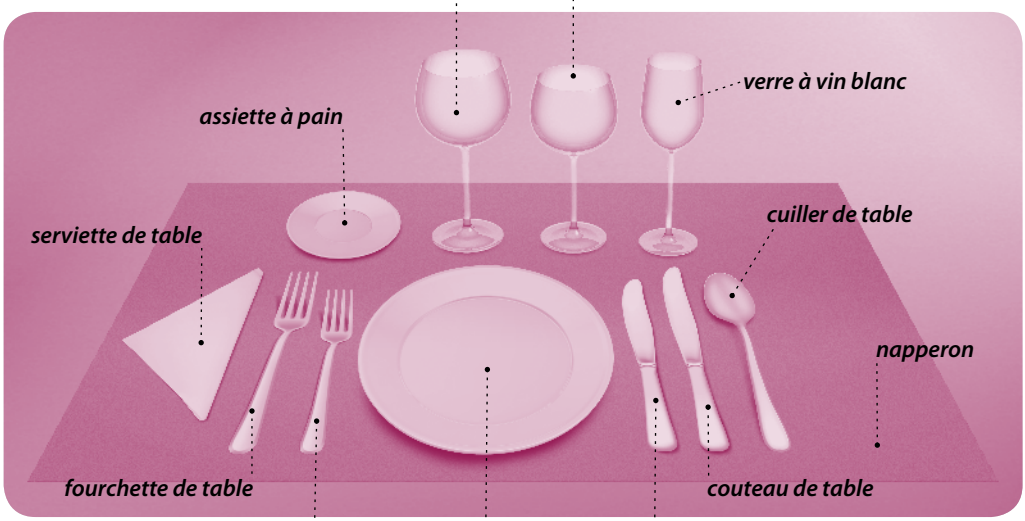
à la française



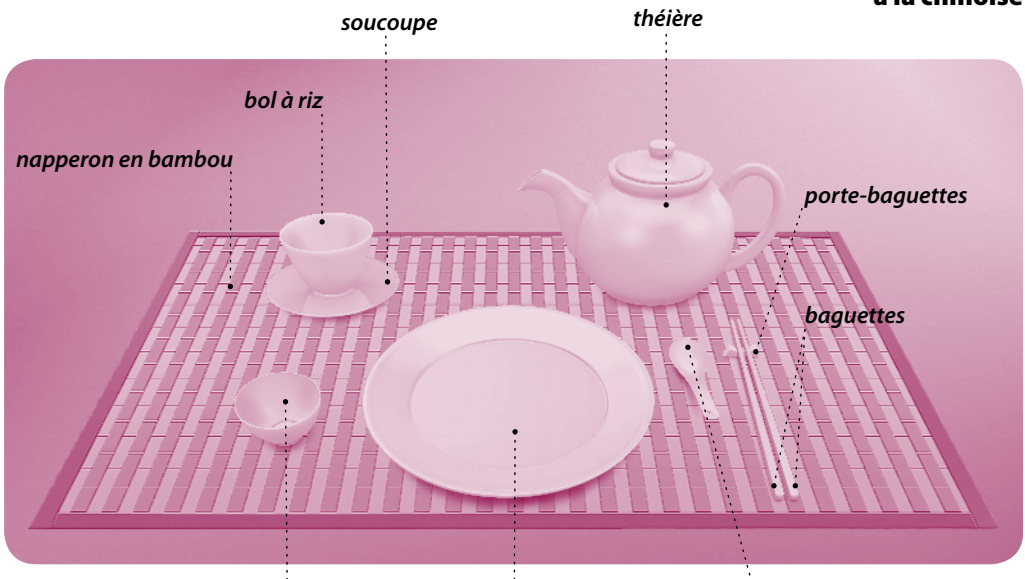
à l'anglaise



à l'américaine



à la chinoise



2. Au sens étroit, les ustensiles de table requis pour un repas : couteaux, fourchettes, cuillers.

• La forme des ustensiles est parfois adaptée au type de mets : couvert à poisson, à escargots, à dessert, etc.

couvert (à) loc. adv.

Manière de procéder à la cuisson d'un plat en couvrant le récipient pour ralentir l'évaporation du liquide.

couvrir v.

1. Mettre un couvercle sur un récipient.

2. Placer un linge, un papier, sur un appareil, sur un récipient où cuit un mets, sur un plat où tiédit un aliment.

• Dans l'un ou l'autre cas, ou bien le mode de cuisson l'exige, ou bien on garde au chaud un plat cuit, ou bien on le protège de la poussière par mesure d'hygiène.

crapaudine (en) n. f.

Manière d'accommoder de jeunes volailles (poulet, poussin, pigeon) : fendues entièrement par le dos, mises à plat, panées et grillées.

Préparer en crapaudine un poulet de 1 kg; le saler, le poivrer, le badigeonner d'huile aromatisée et faire griller pendant 25 à 30 min.
Larousse gastronomique (1984), p. 1009.

Crécy n. propre

Ce nom propre caractérise une préparation dans laquelle entrent des carottes, en purée, en brunoise, etc.

Potage Crécy, crème Crécy.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

crème n. f.

1. Matière grasse du lait, dont on fait le beurre.

2. Produit obtenu par écrémage du lait de vache et vendu selon sa teneur en matière grasse.

• La dénomination commerciale varie alors :
crème à fouetter ou **crème épaisse**, la plus riche en matière grasse (de 30 à 40 % par volume);

crème champêtre, qui ne contient que 15 % de matière grasse mais présente la consistance de la crème à fouetter;

crème fleurette (France) ou **crème de table**, appelée aussi crème légère (de 12 à 30 % de matière grasse selon les pays);

crème à café (10 % de matière grasse);

double crème (environ 40 % de matière grasse).

3. Potage lisse et onctueux, lié à la crème et, parfois, au jaune d'œuf.

Crème de champignons, d'asperges.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

4. Entremets à base d'œufs, de lait et de sucre, aromatisé de diverses façons (au café, au chocolat, à la vanille, à la liqueur, etc.)

• Les recettes de crème sont multiples. Les plus connues sont :

la **crème patissière** : lait, œufs entiers et jaunes d'œufs, fécule, sucre, beurre si désiré, parfum au goût.

Elle s'utilise pour garnir un gâteau ou pour fourrer des pâtisseries (choux, éclairs, mille-feuilles, tarte, etc.).

la **crème au beurre** : jaunes d'œufs, beurre, sucre, parfum au goût.

Sert à fourrer ou à décorer une pâtisserie.

la **crème anglaise**, la plus simple : lait, jaunes d'œufs, sucre, vanille.

Usage multiple : se sert comme dessert, accompagne les œufs à la neige ou les îles flottantes, nappe gâteaux et puddings, etc.

la **crème caramel** : sucre caramélisé dont on nappe le fond de petits moules, qu'on remplit ensuite de crème anglaise, le tout cuit au bain-marie dans le four.

la **crème renversée** : sucre caramélisé dont on nappe le fond de petits moules, dans lesquels on verse ensuite une crème (lait, sucre, œufs entiers, vanille), le tout cuit au four, mis à refroidir et servi démoulé, le caramel en surface.

la **crème brûlée** : crème composée de jaunes d'œufs, sucre, lait, vanille, mise dans de petits moules et refroidie, saupoudrée de sucre et passée au gril au moment de servir.

Ces diverses crèmes se répartissent en deux catégories : les crèmes d'entremets qui se consomment telles quelles, par exemple la crème anglaise, et les crèmes de pâtisseries qui servent à fourrer une pâtisserie, par exemple les éclairs ou les mille-feuilles.

5. Malgré les apparences, on utilise aussi le mot « crème » pour désigner des poudres d'amidon obtenues par broyage de grains de céréales et utilisées en cuisine pour lier sauces et potages.

Crème de riz, crème de tapioca, crème de blé.

crème aigre n. f.

Crème obtenue par fermentation du lait sous l'action de bactéries spécifiques du lait, qui transforment le lactose en acide lactique.

• La crème aigre vient des pays d'Europe centrale et de Russie. Elle est donc surtout utilisée dans les recettes en provenance de ces régions, par exemple les blinis, le bortsch, la goulash.
Au Québec, la crème aigre porte souvent le nom de « crème sure » sous l'influence de l'anglais « sour cream ».

crème chantilly n. f.

Crème fouettée, sucrée et aromatisée à la vanille.

• Nature, elle accompagne les fruits, par exemple des fraises. Si on y ajoute un autre parfum (café, liqueur), elle devient un entremets, agréable servi froid. En pâtisserie, elle complète les choux à la crème. Elle entre dans la composition de nombreux entremets.

crème de riz n. f.

Poudre d'amidon obtenue par le broyage du riz.

Une sauce Hollandaise plus digestible : comme pour la Béarnaise, remplacez un jaune d'œuf par une petite cuillerée à café de fécule de maïs ou de crème de riz. Le Saucier, Seb, p. 20.

• En cuisine, elle sert à lier sauces et potages.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

crème de tartre n. f.

Type de levure chimique obtenue par le traitement du tartre, dépôt qui se forme sur les parois des tonneaux ou des cuves pendant la vinification du raisin.

crème fouettée n. f.

Crème fraîche épaisse, brassée vigoureusement au fouet pour y faire pénétrer des bulles d'air et la rendre mousseuse.

• La consistance de la crème fouettée se modifie au long de l'opération : elle est légère quand, au moment de soulever le fouet, il se forme des pointes à la surface de la crème; elle est ferme quand la trace du fouet reste visible au moment où on l'y enfonce. Brassée trop longtemps, la crème jaunit d'abord, se transforme en beurre ensuite. Non sucrée, elle entre dans la composition de sauces émulsionnées, froides ou chaudes, par exemple la sauce mousseline.

Sucrée et aromatisée à la vanille, elle prend le nom de crème Chantilly.

crème glacée n. f.

1. Entremets ou friandise, à base de crème ou de lait, ou d'un mélange des deux, agrémenté d'un parfum (vanille, chocolat, café, orange, caramel, etc.) ou de fruits, de noix. Elle est vendue en contenants, ou moulé sur un bâtonnet, ou servi en boule sur une gaufrette en forme de cornet.

• Cette préparation, d'abord italienne et américaine, s'est répandue dans le monde.

Elle est connue sous le nom de « glace » en France.

2. Dessert à base de crème anglaise, parfumée au goût (vanille, chocolat, café, fruits), transformée en glace à l'aide d'une sorbetière.

crémer v.

Ajouter de la crème à une préparation (potage, sauce, etc.), soit pour la lier et lui donner de l'onctuosité, soit pour l'adoucir.

Déglacer avec la marinade et ajouter la compote de pommes. Faire réduire à volonté, crémer et passer au tamis. Institut (1979), p. 77.

Créole (à la) loc. adj.

Se dit d'un plat ou d'un dessert inspiré de la cuisine antillaise, à base de produits locaux (épices, crustacés, fruits et légumes tropicaux, rhum), caractérisé par le mélange d'ingrédients variés, souvent sucrés-salés, et toujours très relevés.

Riz à la créole

Voir le tableau au terme **saveur dominante.**

crépine n. f.

Membrane, à filets de graisse très apparents, qui entoure les viscères du porc, du mouton et du veau.

Tremper à l'eau froide un grand morceau de crépine de porc. Égoutter les châtaignes, les verser sur la crépine et rouler en cylindre. Introduire ce cylindre à l'intérieur du dindonneau [...].
Larousse gastronomique (1984), p. 373.

• La crépine de porc est aussi appelée « coiffe » (saucisse en coiffe), celle de veau « toilette ».
Le terme technique, en anatomie, est épiploon.

En cuisine, la crépine sert surtout d'enveloppe à des viandes hachées ou à des farces pour qu'elles gardent une forme durant la cuisson.

crépinette n. f.

1. Ancienne dénomination de la crépine.

2. Charcuterie plate, composée de viande hachée (surtout chair de saucisse au porc, mais aussi agneau, veau, volaille) enveloppée de crépine.

cretons n. m. pl.

Charcuterie d'origine québécoise à base de panne fondue et de porc maigre haché, le tout allongé d'eau et cuit à faible ébullition avec des épices (toujours de la cannelle et du girofle, avec parfois ajout de gingembre et de muscade), sel et poivre.

• À l'origine, les cretons provenaient du résidu granuleux récupéré à la fin de la fonte de la panne lorsqu'on préparait le saindoux. Cette variété de cretons n'existent plus guère aujourd'hui.
Cette charcuterie est de la même famille que les rillettes. Elle se mange froide sur des rôties ou tartinée sur des biscottes, des canapés ou des toasts.

croissant n. m.

Petite pâtisserie de pâte levée et parfois de pâte feuilletée, façonnée en forme de croissant de lune, dégustée comme pâtisserie, au petit déjeuner par exemple, ou servie comme hors-d'œuvre chaud, fourrée de diverses façons (au jambon, au fromage, aux champignons, etc.).

croquette n. f.

Hachis de viande, de volaille ou de poisson, ou préparation de légumes, de riz ou de pâtes alimentaires, façonné en boulettes ou en palets, cuit en friture ou poêlé.

Croquette de veau milanaise, croquette de saumon, croquette de riz.

• Le plus souvent, la croquette est plate et arrondie.

croustade n. f.

1. Sorte de moule comestible, de préparation et de forme variables, destiné à recevoir une garniture.

• Ce peut être une tranche épaisse de pain de mie rassis évidée en partie pour garder un fond, une croûte de pâte feuilletée, un appareil de pommes de terre duchesse, ou un appareil de riz, de semoule, cuit et frit.

2. Entrée qu'on apprête en garnissant une croustade d'une préparation qui varie selon les recettes.

Croustade aux champignons, aux fruits de mer.

Croustade aux queues d'écrevisses.

• En grande cuisine, une croustade peut servir d'accompagnement à un plat principal, avec une garniture adéquate.

croûte n. f.

1. Surface du pain, colorée et durcie lors de la cuisson.

2. Appareil de pâte destiné à être garni par la suite : fond de tarte, moule de vol-au-vent, etc.

3. Enveloppe de pâte pour la cuisson de certains pâtés.

Pâté de saumon, pâté en croûte.

4. Hors-d'œuvre chaud composé d'une tranche de pain de mie, dorée au beurre, parfois nappée de béchamel et gratinée au four.

Croûte au munster, aux champigons.

5. Entremets chaud à base de tranches de savarin, de brioche ou de pain brioché, garnies de fruits cuits et nappées de confitures.

6. Surface durcie d'un fromage.

croûton n. m.

Petit morceau de pain, de formes variées, le plus souvent taillé en dés, rendu croquant par une cuisson (doré au beurre, grillé, frit à l'huile ou séché au four).

Les croûtons agrémentent potages, veloutés, salades, diverses omelettes, etc.

cru (à) loc. adv.

Entreprendre une cuisson à partir d'un élément cru.

crudités n. f. pl.

Assortiment de légumes crus servis en hors-d'œuvre, accompagnés d'une ou de plusieurs sauces.

• À la différence d'une salade, les sauces sont servies à part, pour qu'on y trempe les légumes.

crustacé n. m.

Animal aquatique dont le corps est recouvert d'une carapace.

• Les espèces comestibles constituent un mets de choix, très recherché pour leur chair d'un goût fin et exquis et, chez les femelles, pour les œufs qui allient couleur et saveur délicate.
Les principaux crustacés comestibles sont : la crevette, l'écrevisse, le crabe, la langoustine, la langouste et le homard.

cube (en) n. m.

Coupe d'un aliment, légume, fruit ou viande, taillé en morceaux réguliers à faces de même dimension, mais plus gros que des dés.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

cuiller à égoutter n. f.

Ustensile de cuisine : longue cuiller dont le cuilleron, allongé et légèrement concave, est percé d'ouvertures; elle sert à retirer des aliments du liquide dans lequel ils ont cuit.

cuiller à glace n. f.

Cuiller à simple cuilleron dont on se sert pour prélever une portion de crème glacée dans un contenant.

cuiller à goûter n. f.

Cuiller de bois à double cuilleron, l'un plus petit que l'autre, réuni par une gorge peu profonde, qui sert à prélever et à goûter une préparation liquide, un bouillon, une sauce, par exemple.

cuiller à mouler n. f.

Cuiller dont le mécanisme permet de prélever des portions en forme de boules dans une préparation consistante, par exemple une purée ou de la crème glacée.

• Le mécanisme est composé d'une lamelle métallique qui roule le long du cuilleron quand on actionne l'engrenage qui la contrôle, dans la poignée de la cuiller. En tournant, la lamelle détache l'aliment du cuilleron.

cuiller à égoutter

cuiller à glace

cuiller à goûter

cuiller à mouler

cuillers doseuses

cuiller doseuse n. f.

Cuiller dont le cuilleron correspond à une quantité exacte d'un ingrédient et qui sert de mesure en cuisine.

• Les cuillers doseuses existent sous deux formes : en série, de tailles différentes; en un seul ustensile où une glissière réduit le volume du cuilleron.
Dans l'un et l'autre cas, l'équivalence métrique est souvent indiquée.

cuillerée n. f.

Unité de mesure en cuisine : contenu d'une cuiller.

Une cuillerée à thé de moutarde.

cuiller ou **cuillère** n. f.

1. Ustensile de table ou de cuisine, essentiellement composé d'un manche, plus ou moins long, et d'une partie creuse (le cuilleron) dont la contenance varie.

• Les **cuillers de table** font partie du couvert, avec le couteau et la fourchette. Elles servent à consommer des aliments liquides ou peu consistants. La forme et la contenance varient selon les aliments. De la plus petite à la plus grande, on distingue : la cuiller à café (à moka en France), à thé (à café en France) et la cuiller à soupe (parfois appelée cuiller à table au Canada). Certaines sont spécialisées : cuiller à dessert, à soda, à pamplemousse.
Les **cuillers de service**, comme leur nom l'indique, sont utilisées pour servir les plats à table. Elles sont, en général, du même design que les cuillers de table, mais pas nécessairement.

Les **cuillers de cuisine** servent à apprêter et à cuire les aliments. Leurs formes et leurs dimensions dépendent de leurs fonctions. Certaines portent des noms particuliers : louche, cuiller à sauce, cuiller à égoutter, cuillers doseuses, cuiller parisienne, etc.

VOIR LA PLANCHE **PRINCIPAUX TYPES DE CUILLERS.**

cuiller parisienne

2. Unité de mesure en cuisine : le contenu d'une cuiller.
Syn. de cuillerée.

Une cuiller à soupe rase de farine.

• La cuiller à thé (en France, la cuiller à café) équivaut à 5 ml, la cuiller à soupe (parfois appelée cuiller à table au Canada) à 15 ml.

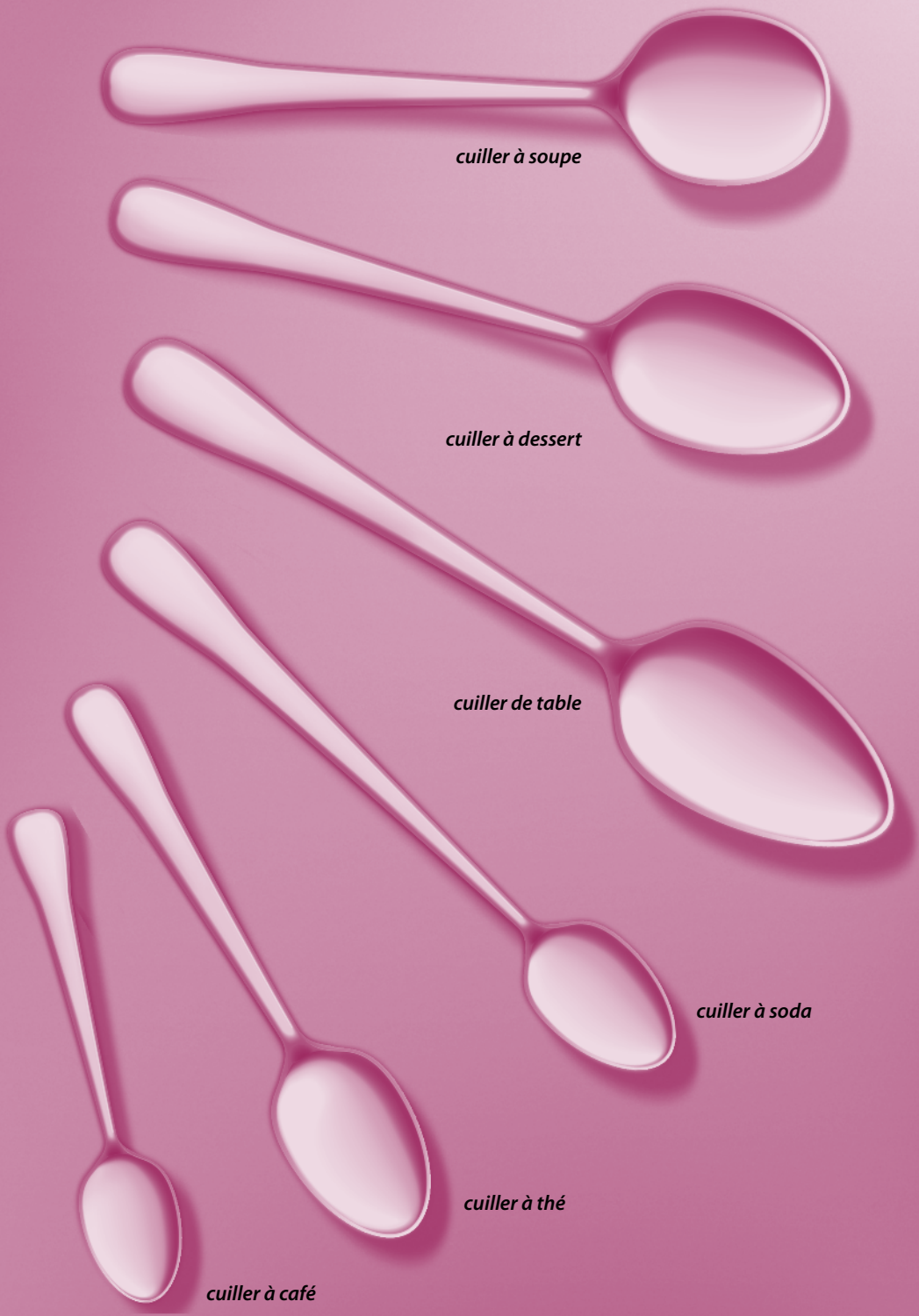
cuiller parisienne n. f.

Cuiller terminée par un cuilleron demi-sphérique qui sert à prélever de petites boules dans la chair d'un fruit ou d'un légume.

Pelez les pommes de terre. À l'aide d'une cuillère parisienne, creusez dans la pulpe en tournant afin d'obtenir des boules. Oliver (1971), p. 583.

• Elle existe en différentes tailles, ce qui donne des boules plus ou moins grosses.

principaux types de cuillers



cuire (faire, laisser, mettre à) v.

Faire passer des aliments de l'état cru à l'état cuit en les exposant à une source de chaleur.

Faites chauffer 30 g de beurre ou de margarine dans la poêle. Mettez-y la viande à cuire sur feu moyen, de 4 à 5 minutes de chaque côté, suivant l'épaisseur. Bernard (1987), p. 188.

cuire à (à la) grande friture loc. verb.

Cuire des aliments par immersion complète dans un bain d'huile ou d'un autre corps gras très chaud.

cuire à blanc loc. verb.

1. Cuire légèrement une préparation, sans aucune coloration.

Cuire à blanc des petits oignons.

2. En pâtisserie, cuire une pâte, par exemple une croûte de tarte, sans garniture et sans qu'elle prenne couleur.

Cuire à blanc (sans trop colorer) dans un four un peu plus que la moyenne chaleur et ce 8 minutes, les fonds de petites tartelettes.
Chapel (1980), p. 240.

cuire à brun loc. verb.

Cuire un aliment en lui laissant prendre une coloration brune.

Poulet cuit à brun. Larousse gastronomique (1984), p. 798.

cuire à gros bouillons loc. verb.

Cuire des aliments dans un liquide maintenu à forte ébullition.

cuire à la vapeur loc. verb.

Cuire des aliments en les soumettant à la vapeur d'une eau ou d'un bouillon en ébullition.

Éplucher les brocolis. Les cuire à la vapeur 5 à 8 mn. Servir avec du beurre fondu ou de la crème fleurette tiédie. Mathiot (1990), p. 418.

• Les aliments sont placés dans un contenant perforé, placé au-dessus de la surface du liquide en ébullition et couvert pour garder la vapeur à l'intérieur.

cuire à l'étouffée loc. verb.

Cuire lentement des aliments dans leur propre jus, dans un récipient hermétiquement clos pour empêcher l'évaporation du jus de cuisson, sans ajouter ni matière grasse ni liquide.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **BRAISER** POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE TROIS MODES DE CUISSON APPARENTÉS : **BRAISER, CUIRE À L'ÉTUVÉE** ET **CUIRE À L'ÉTOUFFÉE.**

cuire à l'étuvée loc. verb.

Cuire lentement des aliments, avec adjonction d'un peu de matière grasse et de liquide, dans un récipient hermétiquement clos pour empêcher l'évaporation du liquide de cuisson.

Blanchir quelques secondes les petits pois et les fèves et les étuver dans une noix de beurre et d'eau. Chapel (1980), p. 271.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **BRAISER** POUR SAISIR LA DIFFÉRENCE ENTRE TROIS MODES DE CUISSON APPARENTÉS : **BRAISER, CUIRE À L'ÉTUVÉE** ET **CUIRE À L'ÉTOUFFÉE.**

cuire à petits bouillons loc. verb.

Cuire des aliments dans un liquide dont l'ébullition est à peine perceptible.

cuire au bain-marie loc. verb.

Cuire doucement des aliments dans un récipient plongé dans un autre, plus grand, contenant de l'eau en ébullition.

Verser la crème et faire cuire au bain-marie et à four moyen pendant 45 minutes au moins. Mathiot (1990), p. 538.

• On effectue ce type de cuisson soit à l'aide d'une casserole spéciale appelée bain-marie, soit en plaçant le récipient qui contient l'aliment à cuire dans un plat d'eau, par exemple pour faire cuire un soufflé au four.

cuire au blanc loc. verb.

1. Cuire des aliments dans un blanc de cuisson, court-bouillon à base d'eau, de farine, de jus de citron et de sel.

2. Cuire des aliments dans un fond blanc.

3. Cuire et servir des aliments dans une sauce blanche.

cuire au bleu loc. verb.

Cuire un poisson vivant ou très frais (tout particulièrement la truite) en le plongeant dans un court-bouillon vinaigré et assaisonné, en ébullition.

cuire au brun loc. verb.

Cuire ou servir un aliment dans une sauce brune, par exemple une sauce espagnole.

cuire en papillote loc. verb.

Cuire des aliments (poissons, viandes, légumes) dans une enveloppe de papier aluminium ou de papier sulfurisé hermétiquement refermée.

cuire sous pression loc. verb.

Cuire des aliments dans un appareil appelé « autocuiseur », qui génère de la vapeur sous pression.

Fermer l'autocuiseur; amener sous pression à feu vif, baisser ensuite le feu et cuire à feu doux 5 minutes. T-Fal ultracuiseur, p. 3.

• La pression augmente la température au-dessus du point d'ébullition normal, ce qui réduit le temps de cuisson.

Milieux de cuisson	
Milieu	**Action**
Dans un corps gras	*Dorer, rissoler, faire revenir (à blanc ou à brun), poêler, sauter, frire, saisir, blondir, colorer, cuire à grande friture.*
À l'eau, dans un bouillon ou un fumet ou à la vapeur	*Pocher, blanchir, bouillir, cuire au bain-marie, cuire à la vapeur.*
À l'air libre	*Cuire à la broche, griller, rôtir.*
En vase clos	*Braiser, mijoter, suer, cuire à l'étouffée, cuire à l'étuvée, cuire en papillote, cuire sous pression.*

cuisiner v.
Préparer des aliments pour les rendre propres à la consommation et appétissants.

cuisseau n. m.
Pièce de boucherie : découpe primaire de la partie arrière du veau, qui comprend l'arrière du bassin, la cuisse et le jarret.

- La cuisse elle-même se découpe en noix, sous-noix et noix pâtissière.

cuisson (milieu de) n. f.
Condition dans laquelle se déroule la cuisson d'un aliment.

- On distingue quatre grands milieux de cuisson : dans un corps gras (en quantité plus ou moins grande), dans un liquide (eau, vapeur, bouillon, fumet, en quantité également variable), en vase clos (avec ou sans mouillement), à l'air libre.

Le tableau **milieux de cuisson** présente les modes de cuisson selon le milieu.

cuisson (mode de) n. f.
Manière de procéder à la cuisson d'un aliment, caractérisée par un milieu de cuisson (voir ce terme), une durée plus ou moins longue, l'usage d'un ustensile adapté à ce type de cuisson.

Le tableau **modes de cuisson** en présente une vue d'ensemble.

cuisson à (à la) grande friture n. f.
Cuisson des aliments par immersion complète dans un bain d'huile ou d'un autre corps gras très chaud.

cuisson sous pression n. f.
Mode de cuisson rapide des aliments à très haute température à l'aide d'un appareil conçu à cet effet, l'autocuiseur.

Modes de cuisson

Mode	Caractéristiques	Action	Ustensiles
Griller	*Contact direct avec une surface chaude.*	*Grillage*	*Gril, barbecue, grilloir du four*
Sauter	*Présence d'un corps gras. Remuer en cours de cuisson.*		*Sauteuse*
Rissoler	*Présence d'un corps gras très chaud, en petite quantité.*	*Rissolage*	*Poêle, cocotte, casserole*
Poêler	*Présence d'un corps gras.*	*Poêlage*	*Poêle*
Frire	*Présence d'un corps gras très chaud, en plus ou moins grande quantité.*	*Friture*	*Friteuse, poêle, caquelon à fondue bourguignonne*
Blanchir	*Opération rapide à l'eau bouillante.*	*Blanchiment*	*Casserole, faitout, marmite*
Rôtir	*Présence d'un corps gras. Contact indirect avec une source de chaleur ou avec une chaleur rayonnante.*	*Rôtissage*	*Gril, broche, cocotte, four, four à micro-ondes*
Sous pression	*Milieu hermétiquement clos, sous pression.*		*Autocuiseur*
Mijoter, mitonner	*Chaleur douce. Préparation liquide.*	*Mijotage*	*Mijoteuse, casserole, faitout, marmite*
Pocher	*Liquide frémissant.*	*Pochage*	*Casserole, faitout, marmite, poissonnière*
Bouillir : bouillonner, frissonner, frémir	*Liquide maintenu à température d'ébulition, plus ou moins vive.*		*Bouilloire (eau) casserole, faitout, marmite*

Modes de cuisson (suite)			
Mode	**Caractéristiques**	**Action**	**Ustensiles**
Braiser	*Chaleur douce, récipient clos. Mouillement faible. Rissolage en début d'opération.*	*Braisage*	*Brasière, récipient à couvercle hermétique (fonte, cuivre)*
À l'étouffée	*Récipient clos. Aucun corps gras, aucun mouillement.*		*Casserole, faitout, marmite, poêle couverte, braisière*
À l'étuvée	*Récipient clos, présence d'un mouillement léger, parfois d'un corps gras.*		*Casserole, faitout, marmite, poêle couverte*
À la vapeur	*Aucun contact avec la source de chaleur.*		*Récipient perforé couvert, étuveuse, couscoussier*

cuit-vapeur

cuissot n. m.

Cuisse de gros gibier (chevreuil, orignal, sanglier, etc.).

cuit-vapeur n. m. inv.

Ustensile de cuisine composé de deux casseroles, qui s'emboîtent l'une dans l'autre, et d'un couvercle : celle du dessous contient de l'eau que l'on amène à ébullition pour générer de la vapeur; le fond de celle du dessus est percée d'orifices par où la vapeur enveloppe et cuit à couvert les aliments qui y sont placés.

Étalez la moitié du tilleul dans le compartiment d'un cuit-vapeur. [...] Répartissez tous les légumes dans l'autre compartiment [...] Faites cuire à la vapeur les blancs de poulet 15 à 20 min selon leur épaisseur.
CVF, février 1997, p. 47.

• On peut, également, cuire en même temps des aliments différents selon deux modes de cuisson, les uns à l'eau (dans la casserole du bas), les autres à la vapeur, sans qu'ils s'imbibent d'eau.

culs-de-poule

cul-de-poule n. m.

Bol hémisphérique, le plus souvent en acier inoxydable, qui sert à battre des blancs d'œufs au fouet ou à mélanger des ingrédients.

• Les culs-de-poule existent en différentes tailles. On les vend souvent en série de quatre, dans des tailles commodes en cuisine familiale.

darne n. f.

Tranche épaisse d'un gros poisson (saumon, thon, etc.), taillée à cru, transversalement.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

daube n. f.

1. Mode de cuisson des viandes de boucherie, de volaille ou de gibier, cuites dans un récipient clos avec un fond bien aromatisé et un mouillement de vin ou d'eau-de-vie.

• La cuisson en daube est toujours très lente et dépend de la viande mise à cuire.

VOIR L'ENCADRÉ **DES PLATS DE LA MÊME FAMILLE : LES RAGOÛTS** AU MOT **RAGOÛT.**

2. Plat de bœuf braisé au vin.

dé (en) n. m.

1. Coupe d'un aliment en petits cubes réguliers.

Lavez le pied de céleri et coupez-le en dés de 1 cm environ.

Bocuse (1982), p. 87.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

2. Mesure impressionniste : très petite quantité d'un liquide.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

débarder v.

Débarrasser une pièce, après cuisson, des bardes qui la couvrent ou la ceinturent.

débiter v.

Couper en quartiers la carcasse d'un animal de boucherie, en morceaux une volaille, un lapin, une pièce de viande.

Demandez à votre boucher de débiter la viande en morceaux de la grosseur d'un œuf. Bocuse (1982), p. 204.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

débrider v.

Enlever, après cuisson, les ficelles qui entouraient une pièce mise à cuire, un rôti par exemple, ou les attaches d'une volaille ou d'un gibier à plumes qui a été bridé pour la cuisson.

débrocher v.

Retirer de la broche ou de la brochette les aliments qui y ont cuit.

décanter v.

1. Débarrasser un liquide des impuretés qui se sont déposées au fond en le transvasant délicatement, de manière à éliminer le dépôt.

Décanter un vin de porto.

2. Retirer la viande du liquide de cuisson pour terminer la sauce.

décoction n. f.

1. En cuisine, action d'extraire d'une substance les éléments nutritifs et aromatiques qu'elle contient en la faisant bouillir dans un liquide, le plus souvent de l'eau.

2. Le produit liquide qui résulte de cette opération.

Une décoction de pelures d'orange.

décongélation n. f.

Action de décongeler.

décongeler v.

Ramener un aliment congelé ou surgelé à la température de la pièce.

• Il vaut mieux ne pas décongeler les aliments de petite taille (légumes, mets cuisinés, etc.) et les cuire tels quels.
La décongélation des grosses pièces, des fruits, pâtisseries, fromages, doit se faire au réfrigérateur, au four ou au four à micro-ondes, mais jamais à l'air libre.
Un produit décongelé ne peut se congeler à nouveau, sauf indication contraire du fabricant.

décoquiller v.

Débarrasser de leurs coquilles des mollusques cuits dans un liquide pour ne garder que leur chair dans la suite de la recette.

Mettez les coquillages dans un faitout avec 5 cl d'eau et du poivre. Faites-les ouvrir à feu vif 5 à 6 min. Égouttez-les et décoquillez-les.
CVF, mars 1977, p. 50.

décortiquer v.

1. Débarrasser un crustacé de sa carapace, un mollusque de sa coquille, pour n'en garder que la chair.

Faites cuire les langoustines au court-bouillon très corsé, puis égouttez-les et décortiquez-les entièrement. Oliver (1971), p. 253.

2. Enlever la coque d'une noix, l'enveloppe d'une graine.

découenner v.

Enlever la couenne qui est demeurée attachée à une viande de porc.

Pendant ce temps, faites chauffer les tranches de jambon découennées...
Larousse gastronomique (1984), p. 388.

découpage n. m.

Action de découper.

Chaque pièce de viande (gigot, carré, filet, selle, jambon, baron) exige une technique de découpage particulière, de même que les volailles (poulet, dinde, pigeon, oie, canard). Larousse gastronomique (1984), p. 362.

découper v.

1. Diviser en morceaux, à cru ou à chaud, une pièce de viande, une volaille, selon une méthode précise, pour en tirer le meilleur parti ou pour en faire une présentation agréable.

L'art de découper avait jadis une très grande importance et s'accompagnait toujours d'un certain cérémonial. Larousse gastronomique (1984), p. 362.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

2. Couper selon un certain tracé.

Découper un couvercle dans chaque tomate et enlever la chair à l'aide d'une cuiller. Loiseau (1984), p. 230.

découvert (à) loc. adv.

Manière de procéder à la cuisson d'un plat sans le couvrir, en laissant s'évaporer librement le liquide de cuisson.

défibrer v.

Débarrasser de ses fibres.

Préparation de la citrouille : la peler, l'épépiner et la défibrer. Revue Sel et Poivre, Les pâtes, nº 57-B, mars 1986.

déficeler v.

Enlever, après cuisson, les ficelles qui attachent une pièce cuite.

Déficeler le rôti avant de servir. Mathiot (1990), p. 268.

déglaçage n. m.

Action de déglacer.

déglacer v.

Dissoudre, avec un liquide (eau, vin, alcool, bouillon, fond, etc.), les sucs de viande caramélisés qui adhèrent au fond d'un plat de cuisson afin de préparer une sauce.

Cuire les entrecôtes dans du beurre. [...] Retirer les entrecôtes et déglacer avec la marinade réduite accompagnée des fines herbes hachées. Institut (1979), p. 109.

dégorger (faire, laisser, mettre à) v.

1. Faire tremper une pièce de viande, de volaille ou de poisson dans l'eau froide pour la débarrasser de ses impuretés et du sang qu'elle contient.

Préparation : faire dégorger la cervelle [de bœuf] dans l'eau froide pendant deux heures. Mathiot (1990), p. 276.

2. Éliminer l'eau de végétation de certains légumes (aubergines, courgettes, concombres) en les saupoudrant de sel.

Les concombres ne sont pas toujours digestes. Si vous prenez la précaution de les éplucher et de les faire dégorger au sel, vous en subirez moins les inconvénients. Bocuse (1982), p. 62.

dégraisser v.

1. Enlever le surplus de graisse d'une pièce de viande ou de volaille avant de la cuire.

Dégraisser une tranche de jambon.

2. Enlever l'excès de graisse à la surface d'un liquide, chaud ou froid (bouillon, consommé ou sauce).

Filtrer alors le consommé à travers une serviette mouillée, le dégraisser complètement. Larousse gastronomique (1984), p. 296.

3. Débarrasser un liquide de cuisson du surplus de gras qu'il contient avant de procéder au déglaçage.

Après cuisson, le retirer [steak] et le conserver au chaud. Dégraisser la sauteuse et la déglacer avec vin blanc et cognac...
Larousse gastronomique (1984), p. 939.

délayer v.

Incorporer un liquide à un élément (farine, fécule, fond, roux) jusqu'à obtenir un mélange homogène plus ou moins fluide ou épais.

Délayez une cuillerée à soupe de farine avec un peu d'eau froide.
Bernard (1987), p. 81.

demi-glace n. f.

1. Réduction d'un fond brun, lié ou non avec un roux brun, assaisonné et parfumé au madère ou au xérès.

2. Plus précisément, réduction d'une sauce espagnole (sauce brune de base).

• On utilise la demi-glace en petite quantité pour relever les sauces brunes.

démouler v.

Retirer de son moule, à chaud ou à froid, une préparation culinaire pour la servir.

Pour démouler, passer une lame de couteau contre le moule. Renverser sur un plat, [...]. Mathiot (1990), p. 175.

dénerver v.

Enlever les parties nerveuses d'une pièce de viande crue, avant de l'apprêter.

dénoyauter v.

Enlever son noyau à un fruit.

La veille, mettez les pruneaux à tremper dans de l'eau froide. Dénoyautez-les. Bernard (1987), p. 550.

dénoyauteur

dénoyauteur n. m.

Sorte de pince utilisée pour enlever les noyaux des olives ou des cerises sans abîmer la pulpe.

• L'une des branches de la pince se termine par une coupelle percée d'un orifice où on place le fruit à dénoyauter; l'autre branche est munie à son extrémité d'une tige qui pousse le noyau hors du fruit.

dépecer V.

Découper en morceaux, avec soin, une pièce de viande, de gibier, une volaille.

Dépecer le lièvre en morceaux, en réservant dans un bol le sang et le foie dont on aura enlevé le fiel. Benoit (1970), p. 242.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

dépiauter V.

Dépouiller un animal de sa peau.

Demandez au poissonnier de dépiauter les anguilles, [...].
ELLE (1982), fiche 18.

déposer V.

1. En parlant d'un élément solide, le placer sur une surface, par exemple dans un plat ou une plaque de cuisson.

...déposer le poulet badigeonné d'huile dans une plaque à rôtir.
Institut (1979), p. 93.

2. En parlant d'un liquide, laisser descendre au fond du récipient ou du contenant les éléments solides en suspension qu'il contient.

dépouiller V.

1. Débarrasser de la peau, en parlant de gibier à poil, notamment le lapin et le lièvre. Se dit aussi des poissons.

Dépouiller le lièvre, le vider et recueillir [...]. Bocuse (1976), p. 295.

2. Enlever la couenne d'un jambon.

Dépouillez le jambon de sa peau et de son gras. ELLE (1979 A), fiche 47.

3. Débarrasser un liquide en ébullition de l'écume et des impuretés qui remontent à la surface.

Amener à ébullition et laisser cuire tout doucement pendant 1 heure 30, en dépouillant de temps en temps. Larousse gastronomique (1984), p. 892.

désosser V.

1. Retirer les os d'une pièce de viande, de gibier ou de volaille, pour ne garder que la chair.

Désosser si possible la volaille, la remplir avec la farce [...].
Mathiot (1990), p. 376.

2. Retirer les arêtes d'un poisson.

dessaler (faire, mettre à) v.

Amoindrir ou supprimer le goût de sel d'un aliment qui a été conservé dans la saumure.

Mettez le lard à dessaler 7 à 8 h avant son utilisation en le faisant tremper dans de l'eau fraîche avec des glacons. Changez l'eau au moins une fois. Bocuse (1982), p. 242.

dessécher (faire) v.

Soumettre une préparation ou un aliment à la chaleur pour en éliminer l'humidité.

dessert n. m.

1. Dernière partie d'un repas, servie après le plat principal.

• En ce sens, le terme comprend les fromages, les desserts sucrés et les fruits.

2. Mets sucrés ou fruits consommés à la fin du repas, après le fromage si on en sert.

• En ce sens, le terme englobe les entremets, les pâtisseries, les gâteaux, les biscuits, les confitures, les fruits, nature ou apprêtés.

détailler v.

Couper uniformément en morceaux.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, détaillez ensuite les magrets en tranches toutes fines. Pinard (1994), p. 193.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

détendre v.

1. Allonger une préparation trop épaisse ou trop concentrée en y ajoutant un liquide approprié.

Débarrasser le ris lorsqu'il est cuit, détendre le fond avec un peu de bouillon, ou de jus de volaille, passer à l'étamine et lier avec une cuillerée ou deux de beurre monté. Chapel (1980), p. 298.

Syn. d'étendre.

2. En parlant d'une viande en fin de rôtissage, devenir plus tendre en séjournant un moment à four éteint : la chaleur et le jus se répartissent alors plus également à l'intérieur du rôti.

détrempe n. f.

Première étape de la préparation d'une pâte (mélange du bout des doigts de la farine, de l'eau, du sel) avant d'y ajouter des ingrédients qui varient selon chaque recette.

• Il est préférable de laisser reposer la détrempe au frais, une dizaine de minutes, avant de continuer à travailler la pâte.

détremper v.

1. En pâtisserie, mélanger à la main les ingrédients de base d'une pâte

(farine, eau, sel) en laissant la farine absorber l'eau et en mêlant du bout des doigts juste le temps nécessaire.

1. Par extension, faire amollir quelque chose avec ou dans un liquide, par exemple du pain.

diable n. m.

Ustensile de cuisson, en terre poreuse, formé de deux poêlons s'emboîtant parfaitement, qui permettent de cuire certains aliments sans addition d'eau et sans corps gras.

diable

diable (à la) loc. adj.

Mode de cuisson de pièces de viande, de volaille ou de poisson, grillées et servies avec une sauce piquante dite « à la diable ».

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

diffuseur de chaleur n. m.

Appareil circulaire métallique perforé, muni d'un manche, qui se place entre une source de chaleur et un récipient de cuisson pour répartir uniformément la chaleur et éviter un contact trop direct entre le fond du récipient et le feu.

diffuseur de chaleur

dijonnaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets caractérisé par l'introduction de moutarde de Dijon dans ses ingrédients.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

diluer v.

1. Diminuer la concentration d'un liquide, le degré d'alcool d'une boisson, en y ajoutant une certaine quantité d'un autre liquide.

Diluer un concentré de bœuf avec de l'eau.

2. Faire pénétrer une substance dans un liquide.

Diluer le curry dans le sherry. Benoit (1970), p. 42.

dissolution n. f.

Action de dissoudre.

dissoudre (faire, laisser) v.

Fondre dans un liquide.

Mettez le vinaigre et le vin dans la poêle, faites bouillir en grattant pour dissoudre les sucs. ELLE (1979 A), fiche 16.

dominante n. f.

Saveur qui caractérise un plat.

• En cuisine, un certain nombre d'expressions (commençant par « à la ... ») ou de noms propres, ajoutés au nom du plat (potage Saint-Germain), ont pour fonction d'annoncer la saveur dominante qu'il aura.

Il est donc nécessaire de savoir les interpréter pour déchiffrer un menu ou pour prévoir la tonalité d'une recette.

• Il ne s'agit pas ici du nom d'un plat unique ou d'une sauce particulière mais bien d'une manière d'identifier une famille de mets qui ont en commun une même saveur.

Dans le tableau **saveur dominante**, on trouve les expressions et noms propres les plus couramment employés à cette fin avec l'indication des ingrédients qui donneront son caractère à un plat. Il n'est pas nécessaire que tous les ingrédients cités soient présents en même temps dans une recette pour que l'appellation soit valable. Enfin, il arrive parfois que le préfixe « à la ... » disparaisse par raccourci : l'adjectif restant s'interprète de la même manière, par exemple « une truite meunière » pour « à la meunière ».

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

dorer (faire, laisser, mettre à) v.

1. Cuire des aliments en les faisant revenir dans un corps gras de façon qu'ils prennent une coloration dorée.

Faire dorer les cailles à feu moyen dans le mélange de beurre et d'huile pendant une dizaine de minutes. [...] Réservez-les. Faites ensuite dorer dans la même poêle les tranches de pommes. Pinard (1994), p. 254.

2. Badigeonner de jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau une préparation de pâtisserie, qui prendra alors à la cuisson une couleur dorée appétissante.

Foncer un moule graissé avec une abaisse de pâte brisée. Remplir avec le mélange, recouvrir d'une autre abaisse de pâte. Dorer à l'œuf et pratiquer au centre une ouverture qui servira de cheminée. Institut (1979), p. 15.

Doria n. propre

Se dit d'un mets caractérisé par la présence, parmi ses ingrédients, de concombres ou de truffes blanches.

Poulet sauté Doria (cuit et servi avec une garniture de concombre taillé en gousse).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

dorure n. f.

Jaune d'œuf battu avec un peu d'eau dont on se sert pour donner une couleur dorée à une pâte ou à toute autre préparation pâtissière.

douceurs n. f. pl.

Terme générique pour désigner toute préparation à base de sucre en mettant en relief le goût doux de la chose.

VOIR L'ENCADRÉ **AH! LE SUCRE!** AU MOT **SUCRERIES.**

dragée n. f.

En confiserie, sucrerie composée d'un fruit, le plus souvent l'amande, mais aussi la noisette et la pistache, recouverte d'un sirop de sucre durci puis lissé pour lui donner un fini de porcelaine.

• On fabrique également des dragées autres que celles aux fruits, par exemple à la pâte d'amandes, au chocolat ou à la liqueur.
Les dragées sont en général blanches, bleues ou roses.

dressage n. m.

Action de dresser.

dresser v.

1. Préparer avec soin la table d'un repas, d'un buffet, en y disposant nappe, couverts, verres, etc., pour que le tout soit agréable à l'œil.

2. Disposer harmonieusement, sur un plat de service, le mets principal et son accompagnement (légumes, sauce, garniture) avant de le présenter à table.

Dressez dans le plat de service [le goulasch] accompagné des pommes de terre [...]. Bocuse (1982), p. 205.

3. En pâtisserie, terminer la présentation d'une pièce.

Dressez les profiteroles en pyramide sur un plat rond.
Bernard (1987), p. 507.

Du Barry n. propre

Se dit d'un mets qui intègre du chou-fleur dans sa préparation.

Salade Du Barry.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

dumpling n. m.

Pâte d'origine anglo-saxonne, sucrée ou salée, généralement façonnée en petites boulettes, pochée dans un bouillon ou un sirop, ou cuite au four.

Dumpling aux pommes.

• Ces pâtes servent de garniture aux potages où elles ont cuit ou de dessert lorsqu'elles sont fourrées aux fruits.

durcir (faire, mettre à) v.

En parlant des œufs, cuire de 8 à 10 minutes pour que le blanc et le jaune soient entièrement pris.

Mettez à durcir les œufs, 8 ou 9 mn selon qu'ils sortent ou non du réfrigérateur. Bocuse (1982), p. 75.

duxelles n. f.

Hachis de champignons de couche, d'oignons et d'échalotes, étuvés au beurre.

Une omelette fourrée à la duxelles. Sauce à la duxelles.

• La duxelles est utilisée comme farce ou comme préparation destinée à corser le goût d'une sauce.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

duxelles (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets servi avec une duxelles.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

eau de végétation n. f.

Eau contenue dans les légumes et les fruits, qui se dégage en cours de cuisson.

• Les légumes frais sont gorgés d'eau (entre 60 et 80 %). Dans les fruits très mûrs, par exemple les tomates, il peut y avoir jusqu'à 95 % d'eau.

ébarber v.

1. Supprimer les nageoires d'un poisson cru à l'aide de ciseaux.

2. Nettoyer les mollusques de tout ce qui adhère à la coquille avant de les apprêter.

Ouvrez et ébarbez les coquilles Saint-Jacques, lavez-les sous l'eau courante et épongez-les dans un linge, réservez-les. ELLE (1982), fiche 16.

3. Éliminer les filaments de blanc d'œuf qui s'effilochent autour de l'œuf poché pour en améliorer la présentation.

ébouillanter v.

Plonger quelques instants des aliments dans de l'eau bouillante, soit pour les nettoyer, soit pour les raffermir, soit pour en faciliter l'épluchage.

Tomates : il est important de les ébouillanter pour les éplucher afin de ne rien perdre de la pulpe en enlevant la peau. Bocuse (1982), p. 12.

ébullition n. f.

État d'un liquide soumis à l'action d'une source de chaleur assez forte pour provoquer la formation de bulles de vapeur qui viennent crever à sa surface.

ébullition (amener à, porter à) loc. verb.

Provoquer l'ébullition d'un liquide.

Amener le liquide à une ébullition rapide, à feu vif. Martin (1979), p. 175.

écailler (faire) v.

Gratter un poisson de la queue vers la tête pour le débarrasser de ses écailles.

Écaillez et videz la dorade. Bernard (1987), p. 233.

écaler v.

1. Enlever la coquille d'un œuf cuit.

2. Oter l'écale d'un fruit (noix, amande, arachide, etc.)

échalote n. f.

1. Plante aromatique dont on utilise le bulbe en cuisine.

La variété la plus courante est l'échalote grise, à chair ferme et piquante.

2. Au Québec, appellation impropre de la ciboule.

échalote grise

échauder v.

1. Tremper dans l'eau bouillante quelques instants des légumes, des fruits, pour en faciliter l'épluchage.

Syn. d'ébouillanter.

2. Plonger une volaille dans l'eau bouillante pour la plumer.

éclaircir v.

Ajouter un liquide (eau, bouillon, lait, etc.) dans une sauce pour la rendre moins épaisse.

économe n. m.

Couteau de cuisine qui permet d'éplucher des fruits ou des légumes en ne prélevant qu'une faible partie de la peau ou de la pelure.

Prélevez à l'économe le zeste d'un citron. Pinard (1994), p. 144.

• Il est composé d'un manche et d'une lame, fixe ou pivotante et fendue, dont l'un des côtés sert à peler, l'autre de guide d'épaisseur. Son extrémité est pointue pour mieux supprimer les parties indésirables. Ce couteau est désigné de différentes manières : couteau économe, couteau éplucheur, épluchoir.

écorcher v.

Dépouiller un animal de sa peau. Se dit aussi des poissons dont la peau est épaisse.

écosser v.

Ouvrir et éliminer l'enveloppe (la cosse) de certaines légumineuses pour récupérer les graines.

Il est préférable de laver les pois verts avant de les écosser. Écosser juste au moment de la cuisson. Benoit (1970), p. 368.

• On écosse les pois, les haricots, les fèves, etc.

écraser v.

1. Réduire un élément en une mouture plus ou moins fine, par exemple des grains de poivre, du pain séché pour en faire de la chapelure.

Écrasez la mie de pain assez finement avec une moulinette. Bernard (1987), p. 71.

2. Broyer un élément.

Éplucher les gousses d'ail et les écraser très finement avec la lame d'un grand couteau. Loiseau (1984), p. 31.

écrémer v.

Retirer la crème, les matières grasses du lait.

écroûter v.

Dégarnir de sa croûte un élément.

Écroûtez le pain de mie, découpez une dizaine de croûtons, faites-les dorer au four, frottez-les d'ail. ELLE (1982), fiche 30.

écumer v.

1. Retirer l'écume qui se forme, pendant l'ébullition, à la surface d'un liquide.

2. Retirer d'un liquide en ébullition, le cas échéant, les impuretés et les matières grasses qui surnagent.

Écumez la surface du liquide (d'un fond ou d'un bouillon) à plusieurs reprises pendant qu'il frémit. Larousse (1991), p. 42.

écumoire n. f.

Grande cuiller ronde, légèrement concave, percée de trous et munie d'un long manche, qui sert à écumer un bouillon, une sauce, ou à retirer des aliments du liquide où ils ont cuit.

écumoire

édulcorant n. m.

Substance chimique qui donne une saveur sucrée à un liquide ou à une préparation, mais ne possède pas ou possède très peu de valeur nutritive ou d'apport de calories, par exemple la saccharine.

édulcorer v.

Ajouter du sucre ou un produit sucrant à une préparation, soit pour adoucir une préparation acide, soit pour donner du goût à une préparation fade, soit pour en augmenter le goût sucré.

effeuiller v.

1. Enlever les feuilles d'une tige.

Effeuillez quelques brins de thym à la surface (de la dorade). Bernard (1987), p. 232.

2. Détacher, une à une, les feuilles d'un légume (laitue, artichaut, etc.).

Effeuillez le chou, jetez les premières feuilles et faites blanchir les autres dans de l'eau bouillante, [...]. CVF, février 1997, p. 17.

3. Défaire un poisson cuit, en suivant les couches de sa chair.

Retirez la peau et les arêtes en effeuillant la morue. CVF, février 1997, p. 10.

4. Couper très finement des éléments.

effiler v.

1. Tailler des amandes en lamelles très minces, dans le sens de la longueur. Sectionner les extrémités des haricots verts et en éliminer les fils, s'il y a lieu.

- On effile également, au besoin, le céleri et la rhubarbe.

effilocher v.

Défaire un élément en très fins filaments.

Effilocher des poireaux.

égoutter (faire) v.

1. Débarrasser un aliment solide du liquide qui a servi à le laver, à le blanchir ou à le cuire.

Il est nécessaire de dessaler la morue 24 h avant son utilisation (dans de l'eau froide). Lorsque cette opération est terminée, faites égoutter la morue. Bocuse (1982), p. 143.

2. Débarrasser un élément frit de son excédent de corps gras, par exemple des frites.

égouttoir n. m.

Ustensile de cuisine : récipient demi-sphérique, percé de trous et pourvu de pieds, utilisé pour égoutter des aliments.

égouttoir

égrener v.

En parlant d'un végétal, détacher les grains de leur grappe, de leur épi, ou les graines de leur cosse.

égyptienne (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets caractérisé par la présence, parmi ses ingrédients, de riz, d'aubergines, de tomates.

Potage à l'égyptienne (variété de crème de riz).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

embrocher v.

Enfiler sur une broche ou sur une brochette, entiers ou en morceaux, une viande, une volaille, un poisson, des légumes, pour les faire rôtir ou griller.

Coupez la viande en gros dés... Embrochez-les sur une brochette de métal ou de bois, en piquant sur chacune la quantité de morceaux de viande prévue par personne. Oliver (1971), p. 376.

émietter v.

Réduire en miettes, en petits morceaux.

Émiettez le pain dans du lait tiède. Bernard (1987), p. 189.

émincé n. m.

1. Tranche de viande, crue ou cuite, mince et allongée.

2. Plat préparé à partir de tranches de viande minces et allongées, rôties, braisées ou bouillies, nappées d'une sauce et réchauffées au four, à feu doux pour éviter l'ébullition de la sauce.

Émincé de bœuf aux champignons.

émincer v.

Tailler en lamelles, en tranches ou en rondelles plus ou moins fines et autant que possible égales, des fruits, des légumes ou de la viande.

Émincer les oignons et les faire dorer dans la moitié du beurre, [...]. Benoit (1970), p. 59.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

émonder v.

Débarrasser un fruit de sa peau (pêche, tomate) ou de la pellicule qui le recouvre (amande) après l'avoir ébouillanté.

• Ce terme est utilisé surtout à propos des amandes.

Syn. de monder.

emporte-pièce n. m. inv.

Ustensile de pâtisserie : pièce métallique évidée, de formes très variées, souvent fantaisistes, qui sert à découper une abaisse de pâte selon la silhouette choisie, qu'elle conservera en cuisant.

emporte-pièce

empoter v.

Mettre en pots une préparation culinaire pour la conserver, par exemple une confiture, une marinade.

émulsion n. f.

Mélange de deux liquides qui, en principe, ne devraient pas se mêler, par exemple le vinaigre et l'huile, qui se séparent si on laisse le mélange reposer. Le mélange devient stable si on lui ajoute un troisième élément, le plus souvent, en cuisine, de la moutarde ou du jaune d'œuf.

• Toutes les sauces montées, chaudes ou froides, sont des émulsions, par exemple la grande famille des sauces à base de mayonnaise.

émulsionner v.

Provoquer une émulsion, le mélange de deux liquides qui ne devraient pas se mêler, en y incorporant un troisième élément qui stabilisera le mélange.

enduire v.

Recouvrir d'un corps gras l'intérieur d'un plat de cuisson pour éviter que les aliments n'y attachent en cours de cuisson.

Enduisez un plat à feu de beurre ou de margarine. Bernard (1987), p. 359.

enfariner v.

1. Enrober de farine un aliment avant de le faire cuire.

Bien assécher les pétoncles en les roulant dans une serviette. [...] Enfariner et faire cuire au beurre noisette. Benoit (1970), p. 434.

2. Saupoudrer de farine un moule ou un plan de travail.

Syn. vieilli de fariner.

enflammer v.

Faire prendre feu à un alcool pour flamber une préparation culinaire.

Au moment de servir, versez le rhum dans une petite casserole. Portez-le à ébullition. Enflammez-le sur le feu et versez-le, flambant, sur les crêpes bien chaudes. Bernard (1987), p. 216.

enfourner v.

Mettre au four des aliments qui doivent y cuire.

Dorez la surface avec le reste du jaune dilué et enfournez pour 25 à 30 min. CVF, octobre 1996, p. 37.

enrober v.

Recouvrir superficiellement un aliment d'un produit (chocolat, sucre, etc.) ou d'une préparation (pâte, sauce, etc.)

En fin de cuisson, secouez le récipient pour que les oignons s'enrobent bien de sirop. Bocuse (1982), p. 260.

entrecôte n. f.

Pièce de boucherie : tranche de viande de bœuf coupée entre deux côtes ou coupée sur le morceau de viande obtenue en désossant le bloc des côtes.

- C'est une viande tendre à poêler ou à griller.

entrelardé adj.

Se dit d'une viande, surtout du lard, où le gras et le maigre alternent naturellement.

entrelarder v.

Placer des tranches de lard gras entre des tranches de viande maigre, qui cuiront ensemble par la suite.

entremets n. m.

1. Autrefois, mets servis entre les plats principaux, comme intermèdes culinaires.

2. Aujourd'hui, plat sucré servi entre le fromage et le dessert, ou qui fait office de dessert.

- Les entremets se partagent en trois catégories : les entremets chauds (crêpe, soufflé, omelette sucrée, etc.), les entremets froids (bavarois, crème, mousse, etc.) et les entremets glacés (glace, sorbet, bombe, vacherin, etc.).

VOIR L'ENCADRÉ **ENTREMETS.**

Entremets	
Catégorie de desserts	
Entremets chauds	*Crêpe, soufflé, omelette, fruits flambés, etc.*
Entremets froids	*Bavarois, crèmes, compote, flan, œufs à la neige, salade de fruits, etc.*
Entremets glacés	*Crème à la glace (glace), sorbet, bombe, parfait, vacherin, etc.*
Les entremets à la crème sont particulièrement nombreux : flan, bavarois, crème renversée au caramel, crème anglaise, sabayon, mousse, crème chantilly, etc.	

épaissir (faire, laisser) v.

Rendre plus consistant un jus de cuisson, une sauce.

Pour épaissir un peu le jus de cuisson, incorporez-y une noix de beurre ou de margarine malaxée avec la même quantité de farine.
Bernard (1987), p. 497.

épaississement n. m.

Fait de devenir plus consistante, en parlant d'une préparation culinaire.

Ajoutez-y 1/4 de litre de liquide (jus de cuisson des champignons et des ris de veau). Mélangez jusqu'à épaississement. Bernard (1987), p. 111.

épeautre n. m.

Variété de blé, à grains petits et bruns, dont la balle (l'enveloppe végétale qui renferme le grain), très adhérente, est indigeste pour l'être humain.

• Jusqu'au début du xx^{e} siècle, l'épeautre a été très cultivé en Allemagne, en Suisse et en Espagne. Ce blé revient aujourd'hui à la mode dans les boulangeries artisanales, mélangé à du blé dur pour le rendre mieux panifiable.

épépiner v.

Retirer les pépins d'un fruit ou d'un légume.

Épépinez les poivrons, détaillez-les en lanières. Bernard (1987), p. 148.

épice n. f.

Substance végétale, souvent d'origine exotique, utilisée en cuisine surtout pour sa saveur ou son piquant et avec laquelle on relève le goût d'un mets en cours de préparation.

• Les épices utilisées en cuisine proviennent d'une seule plante (cannelle, paprika, muscade, etc.) ou sont un mélange de plusieurs épices, par exemple le cari ou le cinq-épices.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES ASSAISONNEMENTS** AU MOT **ASSAISONNEMENT.**
VOIR ÉGALEMENT L'ENCADRÉ **UN PROBLÈME ÉPICÉ.**

épicer V.

Ajouter une ou des épices à un mets en cours de préparation pour en relever le goût.

éplucher V.

1. Enlever les parties inutiles ou non comestibles d'un fruit, d'un légume.

Cassez la tige des asperges à 2 ou 3 cm de l'extrémité opposée à la pointe. Épluchez toute la partie blanche à l'aide d'un couteau « économe ». Bernard (1987), p. 87.

2. Enlever les membranes d'une pièce de boucherie.

Ajouter les ris d'agneau épluchés et assaisonnés. Chapel (1980), p. 294.

Un problème épicé

Toute-épice	*Au Canada, autre nom du piment de la Jamaïque, sous l'influence de l'anglais américain « allspice ». En Europe, autre nom de la nigelle, condiment rarement utilisé en cuisine familiale mais qui entre dans la composition de mélanges d'épices commerciaux, par exemple le quatre-épices.*
Piment de la Jamaïque	*Condiment nord-américain extrait des graines de la fleur d'un arbre appelé « pimenta ». On lui donne souvent le nom de « toute-épice » ou de « poivre » de la Jamaïque.*
Quatre-épices	*Mélange européen de quatre épices : cannelle, muscade, girofle, auxquels s'ajoutent, selon les marques, le poivre, le gingembre, le piment ou la nigelle.*
Cinq-épices	*Mélange chinois de cinq épices : anis étoilé, girofle, fenouil, cannelle et poivre.*

éplucheur n. m.

Couteau de cuisine qui permet d'éplucher des fruits ou des légumes en ne prélevant qu'une faible partie de la peau ou de la pelure.

• Il est composé d'un manche et d'une lame, fixe ou pivotante et fendue, dont l'un des côtés sert à peler, l'autre de guide d'épaisseur. Son extrémité est pointue pour mieux supprimer les parties indésirables.
Ce couteau est désigné de différentes manières : couteau éplucheur, couteau économe, économe.

VOIR L'ILLUSTRATION DANS LA PLANCHE **COUTEAUX DE CUISINE.**

éponger v.

Assécher un aliment, précédemment lavé ou cuit, en le plaçant sur un linge ou un papier absorbant.

Demandez au poissonnier de vider les truites par les ouïes. Lavez-les, épongez-les. ELLE (1982), fiche 97.

équeuter v.

Enlever la queue d'un fruit.

Lavez soigneusement mais rapidement les fraises ou les framboises. Égouttez-les aussitôt. Équeutez-les. Bernard (1987), p. 651.

escabèche (en, à l') n. f.

Mode de conservation, dans une marinade épicée, de petits poissons (sardines, éperlans, rougets, etc.), étêtés et cuits.

escalope n. f.

Mince tranche de viande blanche ou de poisson, coupée à cru et de biais.

Escalope de veau, de dinde, de saumon.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN…** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN…)**.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

escaloper v.

Couper de biais, en tranches minces, viande, poisson ou légumes.

Levez les filets de lièvre et escalopez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Aplatissez-les légèrement. Oliver (1971), p. 502.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

espagnole n. f.

Sauce mère brune, chaude, préparée à partir d'un fond brun cuit avec une mirepoix et liée d'un roux brun foncé.

• En réduisant, la sauce espagnole devient une demi-glace.
On utilise parfois, dans les livres de cuisine, l'expression « fond lié » pour désigner la même préparation.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

espagnole (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets inspiré de la tradition espagnole, cuisiné à l'huile avec,

comme ingrédients privilégiés, la tomate, le poivron, les oignons et l'ail comme parfum.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

essence n. f.

Substance aromatique liquide, très concentrée, soit extraite de plantes (citron, vanille, estragon, etc.), soit obtenue par réduction de sauce ou de jus de cuisson (de viande, de poisson ou de gibier).

• En cuisine, les essences sont utilisées pour corser ou aromatiser une préparation.

essorer v.

Débarrasser un légume feuille de l'eau qu'il contient après avoir été lavé.

Épluchez, lavez, essorez la laitue. ELLE (1982), fiche 82.

essoreuse (à salade) n. f.

Appareil qui sert à débarrasser un légume feuille de l'eau où il a été lavé.

• Il se compose d'un récipient qui contient un panier ajouré et d'un couvercle muni d'une poignée. Un mécanisme, souvent activé par une poignée ou une tirette, permet de faire tourner rapidement le panier, d'où une force centrifuge qui extrait l'eau des légumes.

essoreuse à salade

estouffade n. f.

1. Manière de cuire à l'étouffée une viande, le plus souvent de bœuf.

2. Variété de fond clair utilisé comme mouillement pour les sauces.

étaler v.

1. Étendre en couche mince une matière (beurre, confiture, gelée, etc.) sur une préparation.

2. Garnir le fond d'un récipient de cuisson d'une couche de légumes ou de fruits.

Beurrez un plat à feu. Étalez dans le fond : carotte, oignon, échalote coupés en rondelles. Bernard (1987), p. 280.

3. Rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, à l'épaisseur convenant à son utilisation.

Sur un plan de travail fariné, étalez finement la pâte au rouleau. CVF, février 1997, p. 83.

Syn. d'abaisser, d'étendre et de rouler.

étamine n. f.

Linge fin qui sert à passer un bouillon, une sauce, un coulis, une gelée, pour rendre ces préparations lisses et homogènes.

Ajouter à la spatule 2 dl de crème à la béchamel et la réduire d'un quart. La passer à l'étamine et y incorporer le reste de la crème. Pellaprat (1972), p. 124.

étamine

étendre v.

1. Rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, à l'épaisseur convenant à son utilisation.

Étendez la pâte feuilletée au rouleau sur une table farinée, en une abaisse d'un demi-centimètre d'épaisseur. Oliver (1971), p. 646.

Syn. d'abaisser, d'étaler et de rouler.

2. Allonger une préparation trop épaisse ou trop concentrée en y ajoutant un liquide approprié.

Syn. de détendre.

étêter v.

Couper la tête d'un poisson.

étouffée (cuire à l') loc. verb.

Cuire lentement des aliments dans leur propre jus, dans un récipient hermétiquement clos pour empêcher l'évaporation du jus de cuisson, sans ajouter ni matière grasse ni liquide.

étuvée (cuire à l') loc. verb.

Cuire lentement des aliments, avec adjonction d'un peu de matière grasse et de liquide, dans un récipient hermétiquement clos pour empêcher l'évaporation du liquide de cuisson.

Syn. d'étuver.

étuver (faire, laisser) v.

Cuire lentement des aliments, avec adjonction d'un peu de matière grasse, parfois de liquide, dans un récipient hermétiquement clos, pour empêcher l'évaporation du liquide de cuisson.

Blanchir quelques secondes les petits pois et les fèves et les étuver dans une noix de beurre et d'eau. Chapel (1980), p. 271.

Syn. cuire à l'étuvée.

évaporer (faire, laisser) v.

Faire disparaître un liquide d'une préparation, par ébullition.

Remettre les légumes à la sauteuse et parsemer de vinaigre de vin. Faire cuire pendant 1 minute jusqu'à ce que le vinaigre s'évapore, [...].

Martin (1979), p. 152.

évider v.

Creuser un légume ou un fruit cru pour en extraire la pulpe et en retirer l'eau de végétation en vue d'une préparation particulière, par exemple pour le farcir.

exprimer v.

Exercer une pression, manuelle ou mécanique, sur un élément pour en extraire le liquide qu'il contient : eau de végétation, jus, liquide de cuisson.

Syn. de presser.

extraire v.

1. En cuisine et en industrie alimentaire, récupérer par pression le jus d'un fruit.

2. En industrie alimentaire, récupérer par pression l'huile que contiennent certains fruits (olives, par exemple) ou certaines graines (tournesol, arachides, etc.).

façonner v.

Donner une forme régulière à un légume en le coupant, à une préparation plastique en la moulant avec les mains.

Façonnez des croquettes de purée. Bernard (1987), p. 467.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

fade adj.

Qui manque de saveur, de goût; plus particulièrement, qui manque d'assaisonnement.

faisandage n. m.

Action de laisser faisander une pièce de gibier.

faisander v.

Laisser séjourner une pièce de gibier, surtout à plumes, dans un endroit frais pendant suffisamment de temps pour la laisser attendrir et acquérir ainsi sa pleine saveur et tout son fumet.

faitout n. m.

Ustensile de cuisson : marmite à bord droit, à fond plat, muni de poignées latérales et d'un couvercle.

• Le faitout est la marmite passe-partout dans les cuisines domestiques pour cuire des aliments dans un liquide, à couvert ou à découvert, par exemple des soupes, des pâtes, un pot-au-feu, etc.
Sa contenance est plus grande que celle de la plus grande des casseroles. Mais elle est la plus petite dans la grande famille des marmites.

faitout

fane n. f.

En cuisine, feuilles fraîches de jeunes légumes, qu'on ajoute à une préparation pour leur parfum.

Ajouter les petites fanes de cerfeuil, pointes de ciboulette [...].

Chapel (1980), p. 328.

farce n. f.

Mélange d'éléments divers, crus ou cuits, salés ou sucrés, hachés plus ou moins finement et soigneusement assaisonnés, qui sera intégré dans un mets par la suite.

Exemples de farces : farce aux champignons, farce à la chair de saucisse, farce de crevette.

• Il y a trois grandes catégories de farce : les farces maigres à base de légumes, les farces grasses à base de viandes et d'abats et les farces de poisson.

VOIR LE MOT **FARCIR.**

farcir v.

1. Remplir la cavité d'une volaille, d'un gibier à plumes, d'un poisson, d'un légume, avec un mélange appelé farce, destiné à l'aromatiser et qui servira d'accompagnement au moment de le servir.

Écaillez et videz le poisson, passez-le sous l'eau fraîche, épongez-le avec un papier absorbant, badigeonnez-le intérieurement et extérieurement avec de l'huile d'olive, farcissez-le du bouquet garni. Bocuse (1982), p. 127.

2. Garnir une pièce de viande, par incision ou par roulade, ou certaines pâtes alimentaires (cannelloni, tortellini, etc.) des éléments qui en complètent la préparation et qui les aromatiseront en cuisant avec elles.

farine n. f.

Poudre fine obtenue par la mouture d'une céréale ou d'autres végétaux (pomme de terre, manioc, lentilles, châtaignes, etc.).

• Employé seul, le mot « farine » désigne la farine de blé. Lorsqu'il s'agit d'une autre céréale ou d'un autre végétal, le mot « farine » est suivi de l'indication de son origine : farine de sarrasin, d'avoine, de seigle, de riz, de maïs.

Le grain de blé est composé de trois parties : le son (14,5 % du poids), l'enveloppe du grain, riche en fibres, en protéines, en vitamines et en minéraux; le germe (2,5 % du poids), l'embryon du grain, riche en éléments nutritifs et en matières grasses; et l'endosperme (83 % du poids), la réserve nutritive de l'embryon, constitué surtout d'amidon, une forme du glucose.

Les procédés industriels de mouture du grain de blé permettent de séparer les différentes parties du grain. En conséquence, les farines d'aujourd'hui sont de l'une ou l'autre des catégories suivantes :

farine de blé entier, qui provient du grain complet et qui en garde toutes les valeurs nutritives. Elle est brunâtre à cause de la présence du son.

farine blanche, qui provient uniquement de l'endosperme du grain, débarrassé du son et du germe. À l'état naturel, cette farine est pauvre en valeurs nutritives; pour compenser ce défaut, on lui ajoute des vitamines et des minéraux. On recourt à des agents chimiques pour

augmenter la blancheur de la farine.

Les farines blanches sont les plus utilisées. Elles se vendent sous différentes appellations.

farine tout usage : farine d'usage courant en cuisine pour fariner des aliments, confectionner les roux, lier les sauces ou pour faire le pain et les pâtisseries. Elle est souvent prétamisée.

farine à gâteaux et à pâtisseries : farine qui contient une poudre levante et du sel, donc prête à un usage en pâtisserie.

farine grillée : farine déjà brunie par cuisson, destinée à la préparation des sauces brunes.

Enfin, on appelle **fleur de farine** une farine de toute première qualité.

farine v.

1. Enrober de farine un aliment avant de le faire cuire.

Farinez-les [les aubergines] légèrement et régulièrement.
Bernard (1987), p. 89.

2. Saupoudrer de farine un moule ou un plan de travail.

Étalez-la [la pâte] immédiatement sur une surface bien farinée [...].
CVF, octobre 1996, p. 31.

faux-filet n. m.

Découpe de la carcasse du bœuf : partie de l'aloyau désossé qui vient à la suite du filet.

• Le faux-filet est une viande plus ferme que le filet. On en tire des rôtis ou des morceaux de viande à braiser; on le coupe en tranches minces (steak de faux-filet) ou épaisses, à faire griller ou poêler.
Dans la coupe américaine, on tranche le faux-filet sans le désosser, ce qui donne le steak d'aloyau, en anglais le *T-bone steak*.

Le terme contre-filet est synonyme de faux-filet.

fécule n. f.

Amidon extrait des racines et des tubercules de certains végétaux (pomme de terre surtout, mais aussi maïs, igname, manioc, etc.).

Amenez le tout à ébullition et épaississez en ajoutant la fécule de maïs diluée dans un peu de lait froid. Pinard (1994), p. 84.

• En cuisine, elle se présente sous la forme d'une poudre blanche. La fécule sert à lier ou à épaissir une préparation liquide.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

féculent n. m.

Toute substance alimentaire qui contient de l'amidon ou de la fécule, par exemple les pommes de terre, les graines des légumineuses, le riz, les pâtes alimentaires, etc.

fermière (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets servi avec des légumes coupés en paysanne et étuvés au beurre.

Omelette fermière.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

feu n. m.

Source de chaleur sur une cuisinière, au gaz ou à l'électricité.

• Un mécanisme permet de régler l'intensité de la chaleur : une valve sur une cuisinière au gaz, un rhéostat sur une cuisinière électrique. D'où, dans les recettes, l'indication du degré de chaleur de la cuisson par le niveau d'intensité du feu : feu extrêmement doux, feu doux, feu moyen, feu vif, cuire à petit feu.

feuilletage n. m.

1. Préparation de la pâte feuilletée, qui consiste à abaisser la détrempe progressivement, par pliages successifs (ou tours) avec ajout d'un corps gras (du beurre surtout) entre chaque tour, ce qui réduit l'élasticité de la pâte et provoque sa division en couches minces (ou feuillets) en cours de cuisson.

2. La pâte ainsi préparée.

Cuire l'abaisse de feuilletage et la découper en 12 rectangles.
Chapel (1980), p. 265.

Syn. de pâte feuilletée

feuilleté n. m.

Pâtisserie de pâte feuilletée, de forme variable, garnie d'un appareil salé ou sucré, servie chaude en entrée, chaude ou froide en amuse-gueule ou en dessert.

Un feuilleté au roquefort, aux escargots, aux pommes.

ficeler v.

Attacher serré, avec une ficelle, avant cuisson : une pièce à cuire pour qu'elle garde sa forme en cuisant (rôti, paupiette); les bardes pour qu'elles tiennent en place pendant la cuisson; des éléments pour qu'ils restent ensemble pendant la cuisson (asperges en botte, bouquet garni).

Rouler chaque morceau pour en faire une paupiette. Ficeler serré.
Mathiot (1990), p. 279.

figer v.

Se solidifier sous l'action du froid en parlant d'un corps gras ou d'une préparation qui contient un corps gras (et qu'il est plus facile alors de dégraisser).

filet n. m.

1. Chair d'un poisson rond ou plat, levée de chaque côté du squelette osseux (arêtes et colonne vertébrale).

Un filet de sole, de truite, d'aiglefin.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

2. Chair d'un animal de boucherie, prélevée le long de la colonne vertébrale, très recherchée pour sa tendreté.

• Le filet de bœuf se découpe en trois sections : la tête du filet où on coupe les steaks de filet, le cœur du filet, la partie la plus tendre d'où on tire les châteaubriands, et la queue ou la pointe du filet qui donne les tournedos.
Le filet mignon est une pièce de bœuf très tendre qui est tirée soit de la pointe du filet, soit d'un muscle de l'encolure de la bête.

Le filet de veau coupé transversalement, en petites rondelles, porte le nom de grenadin s'il est bardé, de noisette s'il ne l'est pas.

Les filets sont rôtis, grillés ou poêlés.

3. Partie de la poitrine d'une volaille, également appelée blanc ou magret pour le canard.

4. Mesure impressionniste : très petite quantité d'un liquide, versé avec précaution, en un jet fin.

Un filet d'huile, de vinaigre.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

5. Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop se situe entre 101 et 103 °C (213 et 217 °F).

• On distingue le petit filet (sirop à 101 °C; 213 °F) et le grand filet (102-103 °C; 215-217 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON)**.

fileter v.

Lever les filets d'un poisson cru.

filtrer v.

Faire passer un liquide ou une préparation liquide à travers un filtre pour en extraire les parties solides en suspension.

Selon les besoins, le filtre peut être plus ou moins serré : passoire, chinois, étamine.

Filtrez le jus de cuisson à travers un chinois, [...]. ELLE (1982), fiche 62.

fines herbes n. f. pl.

Plantes aromatiques, fraîches ou séchées, utilisées seules ou en mélange pour relever le goût d'une préparation.

• Les fines herbes sont nombreuses. D'une tradition culinaire à une autre, le choix des fines herbes les plus populaires se modifie.
On range dans les fines herbes : l'aneth, le basilic, la bourrache, le

cerfeuil, la ciboule, la ciboulette, la coriandre, l'estragon, le fenouil, l'hysope, le laurier, la livèche, la menthe, l'origan, le persil, le romarin, la sarriette, la sauge et le thym.

flamande (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets caractérisé par la présence du chou parmi ses ingrédients.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

flambage n. m.

Action de flamber.

flamber (faire) v.

1. Arroser un mets d'une liqueur ou d'un alcool et l'enflammer.

Quand les moules commencent à s'ouvrir, ajoutez-y 1 verre à liqueur de cognac. Flambez. Couvrez. Bernard (1987), p. 352.

• Ce procédé corse la saveur des plats. On peut aussi chauffer l'alcool et le verser, enflammé, sur les aliments.

2. Passer à la flamme volaille et gibier à plumes, après les avoir plumés, pour supprimer le duvet et les dernières plumes.

flan n. m.

1. Mets composé d'une préparation salée (appareil à quiche, par exemple) ou sucrée (crème aux œufs avec fruits, par exemple), versée dans une petite croûte ou moulée dans un ramequin, le tout cuit au four.

Huilez quatre ramequins, répartissez-y la préparation, glissez au four et laissez cuire 20 à 25 min, jusqu'à ce que les flans soient pris. CVF, juillet 1996, p. 45.

• Un flan salé se sert en entrée chaude, un flan sucré en entremets froid.

2. Le mot « flan » est souvent synonyme de « crème caramel ».

florentine (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets caractérisé par la présence d'épinards parmi ses ingrédients.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

foncer v.

1. Selon les recettes, garnir le fond et parfois les parois d'un récipient de cuisson d'éléments divers (légumes, barde de lard, os, etc.) avant d'y déposer la pièce à cuire.

2. Garnir un moule d'une abaisse de pâte.

fond (de cuisine) n. m.

Bouillon de base, très concentré et aromatisé, non salé, utilisé en cuisine

pour préparer les sauces ou comme liquide de mouillement.

• Les deux fonds classiques sont le fond blanc et le fond brun. La différence essentielle entre eux est la coloration (fond brun) ou l'absence de coloration (fond blanc) des viandes et os de départ. Il existe aussi un fond de légumes, où n'entre ni viande, ni os, donc absolument maigre. Il est surtout populaire en cuisine végétarienne ou pour la confection des soupes et potages.

Les fonds cuisent très lentement, à feu très doux, de 3 à 5 heures. On écume le bouillon en cours de cuisson et on le passe à la fin pour obtenir un liquide clair. Les fonds ne sont jamais liés : la liaison se fera plus tard, dans la préparation où ils entreront comme élément.

Les fonds sont longs à préparer. En cuisine familiale, on les remplace fréquemment par des bouillons concentrés ou des extraits de viande, liquides ou déshydratés, en tablettes ou en cubes.

Le plus souvent, les fonds sont préparés avec des os concassés auxquels s'attache encore de la viande et des légumes aromatiques (poireau, oignon, carotte, céleri, concentré de tomate dans le fond brun, bouquet garni) avec, comme liquide de cuisson, de l'eau à raison du double du volume des ingrédients solides.

Le fond blanc est soit de veau (os de veau), soit de volaille (carcasse). Les os sont blanchis au préalable et égouttés. Les légumes sont pincés, puis on ajoute les os et l'eau. Il sert à la préparation des sauces blanches et des ragoûts blancs.

Le fond brun est soit de veau (le plus souvent), soit de bœuf, de volaille ou de gibier. Les os sont d'abord colorés au four, puis on procède comme pour les fonds blancs. Il sert à la préparation des sauces brunes et des ragoûts bruns, ou de liquide de mouillement dans les plats braisés.

Si on poursuit la réduction d'un fond, on obtient une demi-glace, puis une glace.

On donne le nom de « fond lié » à la sauce espagnole, préparée à partir d'un fond brun cuit avec une mirepoix et lié avec un roux brun.

Enfin, on utilise de préférence le terme « fumet » pour désigner les préparations à base d'arêtes et de parures de poisson.

fondant n. m.

1. Pâte à base de sucre et de glucose dont on se sert pour glacer les pâtisseries ou pour fabriquer des bonbons ou des chocolats.

• Le fondant se vend prêt à l'usage. On peut également le préparer soi-même en faisant cuire du sucre mêlé de glucose jusqu'à l'étape du boulé, qu'on travaille ensuite hors du feu à la spatule et à la main jusqu'à ce qu'il soit bien blanc et homogène.

2. Variété de gâteau au chocolat.

fond de pâtisserie n. m.

Préparation moulée, de forme, de consistance et de composition diverses, qui sert de contenant lors de la préparation d'un dessert.

• Les fonds de pâtisserie les plus couramment utilisés se vendent précuits (moule de vol-au-vent, par exemple) ou surgelés (fond de tartes ou de tartelettes surtout).

fond de tarte n. m.

Préparation de pâte moulée, qui recevra la garniture d'une tarte.

fondre (faire, laisser) v.

1. Rendre liquide sous l'action de la chaleur.

Faire fondre, sur feu doux, le beurre ou la margarine.

2. Dissoudre dans un liquide.

Laisser fondre le sucre dans le café.

3. Cuire certains légumes ou fruits à couvert dans un corps gras, à petit feu, sans autre mouillement que l'eau qu'ils rendent.

Pelez les oignons, émincez-les et faites-les blanchir en les plongeant cinq minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les avec une écumoire. Égouttez-les bien soigneusement, puis faites-les fondre doucement dans une petite casserole avec du beurre.

Oliver (1971), p. 568.

fondue n. f.

service à fondue

1. Plat à base d'un mélange de fromages, fondus au vin blanc dans un caquelon, qu'on garde chaud ensuite sur un réchaud pendant qu'on déguste le fromage à l'aide de morceaux de pain croûté, piqués dans une longue fourchette.

2. Manière de servir une viande coupée en cubes et cuite par chaque convive dans une huile chaude (fondue bourguignonne) ou une viande en lamelles cuite dans un bouillon (fondue chinoise), accompagnée dans l'un et l'autre cas de diverses sauces et condiments.

3. Manière de servir des fruits en dessert, plongés par chaque convive dans une sauce chaude (chocolat fondu, sirop, sauce caramel, etc.).

4. Manière de cuire des légumes coupés fin, à feu très doux, dans un corps gras et leur eau de végétation ou un mouillement court.

Une fondue de tomates, d'oignons.

fontaine n. f.

En pâtisserie, creux ménagé au centre de la farine pour y mettre les ingrédients indiqués par la recette et les mêler avec elle sans que rien s'échappe.

Mélanger la farine et le beurre. Lorsqu'on obtient un mélange ayant l'apparence de sable, faire une fontaine. Institut (1979), p. 194.

Syn. de puits.

forestière (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets dont la caractéristique est la présence de champignons sauvages parmi ses ingrédients.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

fouet n. m.

Ustensile de cuisine composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés, dont les branches sont jointes en faisceau par un manche.

• Il existe des fouets de plusieurs tailles, définies par l'ampleur de la boucle et la longueur des branches.

Par analogie, on donne le même nom à une partie du batteur électrique ou à un accessoire du robot culinaire.

Un fouet sert à mêler, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.

1. crochet pétrisseur
2. fouet en spirale
3. fouet à fil
4. fouet quatre pales

fouetter v.

Battre un liquide ou un mélange liquide à l'aide d'un fouet, d'un batteur ou d'un mélangeur pour le rendre homogène ou y faire pénétrer des bulles d'air.

Mettez le fromage blanc bien froid et le lait dans un saladier. Fouettez le tout avec un batteur, pendant quelques instants. Bernard (1987), p. 267.

• On fouette surtout la crème (crème fouettée) et les blancs d'œufs pour les monter en neige.

four n. m.

Section fermée d'une cuisinière, ou appareil de cuisson indépendant et fermé, conçu pour la cuisson des aliments en milieu clos.

• Un four peut fonctionner au gaz, à l'électricité ou à micro-ondes.

On appelle convection le phénomène naturel par lequel la chaleur des éléments chauffants se diffuse dans l'enceinte du four. La convection est forcée lorsqu'une turbine accélère et uniformise le brassage de l'air chaud. On dit alors que le four est à chaleur tournante.

Un four à micro-ondes à convection combine deux modes de cuisson : la cuisson par micro-ondes et la cuisson par la chaleur d'un élément, répartie également par une turbine.

Dans les recettes, on spécifie l'intensité de la chaleur du four de trois manières différentes :

- d'une manière impressionniste, par un jeu d'adjectifs : four très doux, four doux, four moyen, four chaud, four bien chaud, four très chaud.

- à l'aide d'un thermostat, gradué en degrés Celsius (°C) ou en degrés Farenheit (°F) selon les pays.

- à l'aide d'un bouton gradué de 1 à 8 ou 10 selon les constructeurs.

Dans chaque cas, une sonde thermique maintient le four à la chaleur fixée.

Le passage de l'une à l'autre de ces méthodes d'indiquer la chaleur du

four n'est pas facile et complique souvent la lecture d'une recette. Le tableau comparé des températures du four rend la chose plus aisée.

Un four préchauffé ou un four chaud est celui qui a atteint la température de cuisson avant qu'on y place l'aliment à cuire.

Le four comporte, dans sa partie supérieure, un élément à haute intensité de chaleur, le gril ou grilloir, qui sert à griller une viande ou à gratiner un plat.

VOIR LE TABLEAU **TEMPÉRATURE DU FOUR.**

fourchette n. f.

Ustensile de table ou de cuisine, composé d'un manche qui se termine par des dents.

• Les **fourchettes de table** font partie du couvert. Elles servent à porter les aliments à la bouche. La taille et la forme de la fourchette varient alors selon le type d'aliments.
Les **fourchettes de service** sont utilisées pour servir les plats à table. Elles vont de pair avec les cuillers de service.

Les **fourchettes de cuisine** servent à manipuler les aliments, notamment des viandes, pendant la cuisson. Elles sont généralement de grande taille.

VOIR LES ILLUSTRATIONS DE LA PLANCHE **PRINCIPAUX TYPES DE FOURCHETTES.**

fourneau n. m.

En cuisine familiale, appellation vieillie du four.

fourrer v.

Garnir l'intérieur d'une préparation salée ou sucrée, par exemple une omelette, une crêpe, une pâtisserie, d'une autre préparation ou d'une garniture.

Couper les gâteaux transversalement et les fourrer de crème, puis décorer le dessus au cornet et garnir le tour de sucre glace.
Larousse gastronomique, p. 818.

fraisage n. m.

Action de fraiser.

fraiser v.

Après avoir incorporé tous les éléments d'une pâte, la pétrir de la paume de la main pour la rendre lisse et homogène.

Dans la jarre du mélangeur, déposer la farine, le sel et le sucre glace. Faire tourner, puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux et l'œuf. Faire tourner rapidement, mais très peu. Puis, déposer le tout sur une surface plane et fraiser (c'est-à-dire travailler avec la paume de la main, 4 ou 5 fois).
Revue Sel et Poivre, nº 27, septembre 1983, p. 18.

Température du four

Degrés Fahrenheit	Degrés Celsius	Position	Indication impressonniste
200	*100*	*1*	*Chaleur à peine tiède*
225	*110*	*1*	*Chaleur à peine tiède*
250	*120*	*2*	*Chaleur tiède*
265	*130*	*2*	*Chaleur tiède*
285	*140*	*3*	*Chaleur très douce*
300	*150*	*3*	*Chaleur très douce*
320	*160*	*4*	*Chaleur douce*
340	*170*	*4*	*Chaleur douce*
350	*180*	*5*	*Chaleur moyenne*
375	*190*	*5*	*Chaleur moyenne*
400	*200*	*6*	*Chaleur chaude*
410	*210*	*6*	*Chaleur chaude*
425	*220*	*7*	*Chaleur très chaude*
450	*230*	*7*	*Chaleur très chaude*
475	*240*	*8*	*Chaleur très chaude*
500	*260*	*9*	*Chaleur vive*
525	*270*	*9*	*Chaleur vive*
535	*280*	*10*	*Chaleur très vive* *Gril (Broil)*

Beaucoup de livres de cuisine publiés en France indiquent la température du four par la mention de la position du thermostat, le plus souvent selon une échelle de 1 à 10.

Si on cherche à transformer ces positions en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit, on constate deux choses : d'une part, ces positions correspondent à des zones de température; d'autre part, d'une source à l'autre, la correspondance en degrés varie souvent, parfois grandement.

Pour chaque position, le tableau présente l'équivalence citée le plus souvent dans les sources consultées, pour permettre d'interpréter les recettes qui utilisent ce système.

principaux types de fourchettes

frangipane n. f.

Variété de crème pâtissière aromatisée à la poudre d'amandes, dont on garnit un fond de tarte, une crêpe dessert ou un gâteau à pâte feuilletée.

frapper v.

1. Refroidir rapidement une préparation (une glace, un sorbet, une crème) soit pour la conserver, soit pour la faire prendre.

• Le plus souvent, on met la préparation au réfrigérateur ou au congélateur, ou encore on l'entoure de glace pilée.

2. Rafraîchir une boisson.

• On frappe le champagne ou le vin mousseux en plongeant la bouteille dans un seau de glace, on frappe un cocktail en le secouant avec de la glace pilée dans un shaker.

frémir (laisser) v.

Cuire des aliments dans un liquide maintenu à une température proche du point d'ébullition.

Recouvrez-les [les poires] de vin rouge. Ajoutez le sucre et le poivre et amenez à ébullition. Laissez frémir tout doucement jusqu'à ce que les poires soient tendres, de 15 à 30 min. Pinard (1994), p. 101.

• Ce liquide peut être de l'eau, du bouillon, du court-bouillon, du vin, ou même du lait.

frémissement n. m.

Mouvement presque imperceptible d'un liquide chauffé à une température proche du point d'ébullition.

Portez à ébullition à feu doux. Cuisez à petits frémissements 10 min. CVF, février 1997, p. 10.

• On dit cuire à petits frémissements.

friandise n. f.

Préparation sucrée, de petite taille, que l'on mange avec les doigts, le plus souvent entre les repas : petits gâteaux, chocolat, bonbons, etc.

VOIR L'ENCADRÉ **AH! LE SUCRE!** AU MOT **SUCRERIES.**

fricassée n. f.

Mode de cuisson de viandes blanches (veau et volaille, parfois agneau ou lapin), coupées en morceaux, qu'on fait d'abord revenir à blanc (sans coloration) ou dorer légèrement selon la recette, puis cuire dans un liquide aromatisé qui couvre la viande et qui est lié en fin de cuisson avec de la crème et des jaunes d'œufs.

• On ajoute souvent à la cuisson de la viande des petits oignons et des champignons.

La cuisson s'effectue à couvert, à petite ébullition.

La fricassée est un ragoût blanc.

VOIR L'ENCADRÉ **DES PLATS DE LA MÊME FAMILLE : LES RAGOÛTS** AU MOT **RAGOÛT.**

frire (laisser, faire) v.

Cuire rapidement des aliments dans un corps gras très chaud, soit à la poêle, soit dans un bain de friture.

Faites chauffer un verre d'huile dans une poêle pas trop grande. Lorsqu'elle est chaude, mais non brûlante, mettez-y les œufs à frire, un à un...
Bernard (1987), p. 383.

frissonner (laisser) v.

Cuire des aliments dans un liquide maintenu à faible ébullition.

Dès que cette préparation frissonne, ajoutez, hors du feu, les abricots, puis les 2 jaunes d'œufs. Bocuse (1982), p. 312.

frites n. f. pl.

Pommes de terre coupées en bâtonnets et cuites en haute friture.

• On dit aussi, indifféremment, pommes frites.

VOIR L'ENCADRÉ À **POMMES FRITES** POUR ÉTABLIR LA DISTINCTION ENTRE LES DIFFÉRENTES MANIÈRES D'APPRÊTER EN HAUTE FRITURE DES POMMES DE TERRE : LES **POMMES ALLUMETTES,** LES **FRITES** ET LES **POMMES PAILLE.**

friteuse n. f.

friteuse

Ustensile de cuisson qui sert à faire cuire des aliments en haute friture, composé d'un récipient où placer un corps gras et d'un panier égouttoir amovible.

• La friteuse électrique est dotée d'un couvercle filtrant hermétique pour la cuisson en vase clos, d'un rhéostat qui contrôle l'intensité de la chaleur et d'une minuterie pour mesurer le temps de cuisson. Le filtre du couvercle réduit l'odeur qui se dégage de la cuisson.

friture n. f.

1. Mode de cuisson.

2. Corps gras, d'origine animale ou végétale, dont on se sert pour faire cuire des aliments.

3. Aliments cuits dans la friture, tout particulièrement les petits poissons.

VOIR LE MOT **FRIRE.**

fromage de tête n. m.

Charcuterie à base de morceaux de tête de porc (sans la cervelle), aromatisée et relevée de fines herbes, moulée, généralement achetée en tranche chez le charcutier.

• Le fromage de tête se sert en entrée, nature ou en salade.
Cette charcuterie est traditionnellement désignée au Québec sous le nom de « tête fromagée » ou « tête en fromage ».

froment n. m.

Terme qui désigne toutes les variétés de blé (blé tendre, blé dur, épeautre), surtout pour éviter toute confusion avec le « blé noir », autre nom populaire du sarrasin, dont on tire une farine.

• L'appellation « farine de froment » est synonyme de « farine », si la céréale dont provient la farine n'est pas spécifiée.

fruits de mer n. m. pl.

Terme générique qui englobe les mollusques (huître, moule, pétoncle, etc.), les crustacés (écrevisse, crevette, langoustine, etc.) et les animaux marins comestibles de petite taille, par exemple l'oursin, le plus populaire.

• En restauration, on présente en hors-d'œuvre un assortiment de fruits de mer servis sur glace, accompagnés de beurre et de pain de seigle. *Un plateau de fruits de mer.*

fumage n. m.

Action de fumer.

fumer v.

1. Assurer la conservation de viandes ou de poissons en les exposant à la fumée d'un feu de bois.

2. Donner à un aliment un goût de fumée soit en l'exposant à la fumée d'un feu de bois, soit en y pulvérisant un concentré de fumée.

fumet n. m.

Odeur agréable qui se dégage du vin, de la cuisson des viandes ou des viandes déjà cuites, ou d'autres éléments comestibles.

• Pour le vin, on utilise surtout le terme « bouquet » dans le même sens.

fumet de poisson n. m.

Préparation liquide, parfumée et très concentrée, qui provient de la longue cuisson d'arêtes et de parures de poissons dans un liquide aromatisé (eau, vin blanc, céleri, carotte, poireau, oignon, bouquet garni).

• On utilise le fumet de poisson pour compléter, corser et parfumer une sauce pour plat de poisson. Il sert également à pocher les poissons fins. Aussi bien pour la préparation que pour l'utilisation, le terme « fumet » ne se dit que pour les poissons. Pour les viandes, volailles et gibiers, on parle de « fond ».

fusil n. m.

Tige d'acier cylindrique, à bout rond, striée de fines rayures sur toute sa longueur, fixée à un manche souvent garni d'un anneau pour le suspendre, qui sert à rectifier le tranchant d'un couteau.

galantine n. f.

Charcuterie moulée, souvent avec de la gelée, à base d'un mélange de viandes blanches désossées (cochon de lait, volaille, veau), avec ajout d'une farce épicée et aromatisée.

• La galantine s'achète le plus souvent en tranche, chez le charcutier. Elle se sert en entrée.

garnir v.

Ajouter à un plat principal les éléments qui le compléteront ou qui accompagneront sa présentation (légumes, assaisonnement, verdure décorative).

Mélangez les trois quarts du tube de mayonnaise avec la macédoine. Garnissez-en les fonds d'artichauts. Bernard (1987), p. 80.

garniture n. f.

Tout ce qui accompagne le plat principal au moment de le servir, soit pour le compléter (par exemple, les légumes d'accompagnement), soit pour en relever le goût (par exemple, des quartiers de citron servis avec un poisson ou des huîtres), soit enfin pour en décorer la présentation (par exemple, des bouquets de persil).

Les garnitures classiques [pour les viandes grillées] comprennent des bouquets de cresson, des légumes grillés tels que les tomates, les champignons, les aubergines, les poivrons et des pommes paille ou allumettes. Larousse (1991), p. 197.

garniture aromatique n. f.

Éléments divers (carotte, céleri, poireau, bouquet garni, baies de genièvre) qu'on ajoute pour donner du goût et du parfum à des préparations de longue cuisson.

• On retire cette garniture aromatique au moment de servir le plat. Cette garniture porte également le nom de mirepoix.

gaspacho n. m.

Potage espagnol non cuit, passé ou non, à base de légumes (concombre, poivron, tomate, oignon, ail) avec, comme éléments liquides, de l'eau, du vinaigre et de l'huile, assaisonné et aromatisé de fines herbes fraîches.

• Ce potage se sert froid.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

gâteau n. m.

Terme général pour désigner toute pâtisserie dont les ingrédients de base sont la farine, les œufs, le beurre et le sucre, qui est cuite au four dans un moule et décorée ensuite de diverses manières, notamment de glaçage.

• Une grande variété d'ingrédients s'ajoutent aux ingrédients de base, ce qui varie à l'infini la texture et le goût d'un gâteau, alors que la variété des moules en modifie l'apparence et la forme.

gâteau sec n. m.

Autre appellation des petits fours.

gaufre n. f.

Pâtisserie légère, faite avec une pâte liquide de crêpe, parfumée au

goût, cuite entre deux plaques à reliefs (en général des petites alvéoles) préchauffées.

gaufrette n. f.

Variété de biscuits secs, de pâte feuilletée, le plus souvent de forme triangulaire ou roulés en petits cigares, parfois fourrés de confiture ou de crème pralinée.

• Les gaufrettes sont produites en industrie.
Elles accompagnent les sorbets, les glaces, les purées de fruits.

gaufrier n. m.

Petit appareil de cuisson électrique composé de deux plaques à reliefs, articulées par une charnière pour se refermer l'une sur l'autre, et qui sert à cuire les gaufres.

• Aujourd'hui, les deux plaques sont amovibles et s'ajustent sur un gril électrique, qui devient ainsi un gaufrier.

gaufrier

gélatine n. f.

Ingrédient de cuisine, incolore et sans saveur, d'origine animale ou végétale, naturelle ou commerciale, qui se dissout facilement dans un liquide chaud et se solidifie en gelée en refroidissant.

Faites amollir la gélatine en feuilles ou gonfler la gélatine en poudre dans l'eau froide pendant 5 min. Pinard (1994), p. 113.

• On la trouve dans le commerce sous forme de poudre ou de feuilles translucides.
On doit d'abord la faire gonfler à l'eau froide avant de la faire fondre au bain-marie.

Elle est ajoutée à une préparation chaude pour qu'elle prenne de la consistance en refroidissant.

gélatiner v.

Ajouter de la gélatine dans une préparation chaude pour lui donner de la consistance lorsqu'elle refroidira.

gelée n. f.

1. Gélatine naturelle, extraite des os et des cartilages des animaux.

• On l'obtient en clarifiant un consommé ou un fond, brun ou blanc, ce qui lui donnera sa couleur. Elle se vend également dans le commerce, prête à l'usage.
La gelée sert à enrober des aliments (œufs ou légumes en gelée, par exemple) ou à décorer un plat (exemple : un saumon en gelée).

On l'aromatise parfois d'un alcool, souvent du porto ou du madère.

2. Préparation à base de bouillon de viande, de volaille ou de poisson, cuite avec les os ou les arêtes, qui prend en gelée en refroidissant, sous l'action de la gélatine naturelle.

Une gelée de veau, de poisson.

3. Préparation sucrée, à base de jus de fruits riches en pectine, obtenue en faisant bouillir le jus des fruits mêlé de sucre.

Une gelée de pommes, de groseilles.

VOIR L'ENCADRÉ À **CONFITURE** POUR LA DISTINCTION AVEC **CONFITURE** ET **MARMELADE.**

ghee n. m.

Corps gras utilisé en cuisine indienne : beurre de lait de bufflonne clarifié, plus riche en gras que le lait de vache.

• Il existe de nombreux succédanés sur le marché, à base de lait de bufflonne coupé de lait de vache, de brebis ou de yack, et même d'huile de sésame.

gibelotte n. f.

1. Fricassée de lapin au vin blanc.

2. Au Québec, plat de poissons et de légumes, cuit à l'eau avec des aromates.

La gibelotte des îles de Sorel est très reconnue.

• Ce plat est une variété régionale de bouillabaisse.

gibier n. m.

Ensemble des animaux sauvages dont la chasse est autorisée et qui sont comestibles.

• En cuisine, on distingue :
- le gibier à poil, soit de grande taille (la venaison : cerf, chevreuil, sanglier ; au Québec, cerf de Virginie et orignal, etc.), soit de petite taille (lièvre, lapin de garenne) ;

- le gibier à plume, qui comprend tous les volatiles : perdrix, canard, oie, faisan, gélinotte, tétras, etc.

Le gibier doit faisander avant d'être cuisiné.

gigot n. m.

Pièce de boucherie : cuisse arrière d'agneau, de mouton ou de chevreuil.

Gigot d'agneau aux flageolets. L'art de découper le gigot.

• Le gigot entier comprend le gigot proprement dit (gigot raccourci) et la selle qui le prolonge.

glaçage n. m.

1. Action de glacer, de donner un fini brillant à une viande (glaçage au chaud : voir le sens 1 de glacer), à des légumes (sens 2) ou à un gâteau, à une confiserie (sens 3).

2. Très souvent synonyme de glace de sucre, préparation dont on décore un gâteau, une confiserie.

Glaçage à l'orange, au chocolat.

glace (de cuisine) n. f.

Substance, de la consistance d'un sirop à chaud, solidifié en gelée à froid, qui provient de la très forte réduction d'un fond ou d'un fumet.

• La glace de viande provient d'un fond brun ou blanc, la glace de volaille d'un fond blanc de volaille, la glace de poisson d'un fumet de poisson.

On utilise les glaces en très petite quantité pour relever le goût d'une sauce et leur donner de l'onctuosité. Diluées dans de l'eau, les glaces redeviennent rapidement un fond, avec les mêmes usages.

glace (dessert) n. f.

Terme couramment utilisé en France pour désigner la crème glacée : dessert ou friandise, vendu en contenants, ou moulé sur un bâtonnet, ou servi en boule sur une gaufrette en forme de cornet, à base de crème ou de lait, ou d'un mélange des deux, agrémenté d'un parfum (vanille, chocolat, café, orange, caramel, etc.) ou de fruits, de noix.

glace (de sucre) n. f.

Préparation à base de sucre, dilué dans un blanc d'œuf ou un liquide (eau, jus d'orange, de citron), dont on se sert pour décorer un gâteau, une confiserie, ou pour donner un fini brillant à des fruits.

• Pour les gâteaux ou les confiseries, on utilise tout aussi bien le terme « glaçage » dans le même sens.

glacer v.

1. Obtenir à la surface d'une pièce de viande cuite au four une mince couche brillante et lisse, en l'arrosant régulièrement de jus ou de fond en cours de cuisson.

Syn. de lustrer.

2. Faire cuire des légumes avec eau, beurre, sel et sucre, jusqu'à ce que le liquide de cuisson se transforme en un sirop qui enrobe les éléments d'une pellicule brillante.

Déposez les légumes crus et pelés dans une casserole contenant l'eau et les ingrédients de glaçage, la proportion étant de 30 à 45 g de beurre, 1 cuill. à soupe de sucre avec 25 à 30 cl d'eau pour 500 g de légumes. Salez et poivrez. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour couvrir à peine les légumes. [...] À la fin, secouez la casserole afin que le sirop restant enrobe bien les légumes. NOTE : s'il y a plusieurs sortes de légumes, on les fait glacer séparément, puis on les mélange au dernier moment.
Larousse (1991), p. 263.

3. En pâtisserie, saupoudrer de sucre glace un gâteau, un soufflé et le passer au four chaud juste le temps de caraméliser le sucre, ce qui donne un aspect brillant à la préparation.

Saupoudrez-les [les crêpes] de sucre en poudre et faites glacer au four quelques minutes. Oliver (1971), p. 670.

4. Recouvrir la surface d'un gâteau ou d'une pâtisserie (éclair, mille-feuille) de glace diversement colorée et parfumée (par exemple au chocolat, au café, au citron, etc.).

5. Couvrir d'une fine pellicule de sirop la surface d'un entremets.

gonfler (faire, laisser) v.

Prendre du volume.

On fait gonfler le riz ou la semoule à une faible température pour qu'ils soient plus digestibles. Loiseau (1984), p. 41.

gougère n. f.

Pâtisserie en pâte à choux à laquelle on ajoute du fromage râpé, tout particulièrement du gruyère, façonnée en boulettes ou en couronne et cuite au four.

- Les gougères se servent comme bouchées ou en entrée chaude.

goulache, goulash ou **goulasch** n. m. ou f.

Plat d'origine hongroise : ragoût de bœuf coupé en cubes, accompagné de légumes (oignons nécessairement) et aromatisé au paprika.

gousse n. f.

1. Fruit des légumineuses, formé de deux cosses qui renferment les graines.

2. Partie (caïeu) d'une tête d'ail.

Poulet aux quarante gousses d'ail : Dans une cocotte, mettez une bonne quantité d'huile, les gousses d'ail non épluchées et les herbes. Posez sur ce lit le poulet préparé. Cuisinez mieux, Time Life, La volaille, p. 118.

3. Forme naturelle de la vanille, fruit du vanillier, de forme allongée et mince à la manière d'une gousse.

goûter v.

1. Percevoir par les organes du goût (langue, bouche et odorat) la saveur d'un aliment, d'un plat.

2. Vérifier le goût d'un plat en cours de préparation, pour en rectifier l'assaisonnement au besoin.

goutte n. f.

Mesure impressionniste : très petite quantité d'un liquide, qui se détache, en forme de petite sphère, de l'orifice étroit d'un flacon.

Ajouter quelques gouttes de sauce soya ou de sauce Worcestershire pour relever une sauce.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

grain n. m.

1. Forme sphérique ou allongée sous laquelle se présentent, en cuisine, des céréales (grain de riz), des petits fruits (grain de raisin) ou les graines de plantes comestibles (grain de café, de poivre, de moutarde, etc.).

2. Mesure impressionniste : très petite quantité d'une substance granuleuse, ou manière d'indiquer la quantité d'un assaisonnement qui se présente en grains.

Assaisonner une préparation d'un grain de sel et de quelques grains de poivre.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU TERME **MESURE.**

graisse n. f.

Au sens strict, variété de corps gras, d'origine animale (par exemple le lard, la panne, le saindoux, la graisse d'oie ou de canard) ou d'origine végétale, par exemple le shortening.

Au sens large, le mot s'utilise parfois comme synonyme de corps gras.

VOIR LE TABLEAU **CORPS GRAS USUELS EN CUISINE** AU TERME **CORPS GRAS.**

graisser v.

Enduire d'un corps gras l'intérieur d'un récipient ou d'un moule, la surface d'une plaque à pâtisserie, pour empêcher les éléments d'attacher en cours de cuisson ou pour les démouler plus facilement après la cuisson.

granité n. m.

Variété de sorbet composé d'un sirop parfumé ou d'un sirop de fruits, suffisamment pris en glace pour conserver une texture de gros grains baignant dans très peu de sirop encore liquide.

• Le granité est servi en dessert, dans de hautes coupes, ou comme rafraîchissement entre le plat principal et le dessert, surtout s'il est aromatisé d'un alcool.

gras (au) loc. adj.

En cuisine, on dit qu'une sauce, une farce ou un appareil est « au gras » lorsqu'il est à base de viande ou de bouillon de viande, par opposition à un plat « au maigre », qui ne contient aucune trace de viande.

gras-double n. m.

Préparation cuite préparée avec les parties les plus grasses de l'estomac de bœuf ou de veau, vendue dans le commerce.

• Le gras-double sert de base à des plats plus élaborés, par exemple le gras-double à la lyonnaise, le gras-double à la poulette.

gratin n. m.

1. Manière de préparer un plat en le saupoudrant de fromage ou de chapelure et en le passant au four très chaud pour le couvrir d'une croûte dorée.

Thon au gratin.

2. Par extension, le mets lui-même préparé au gratin.

Gratin dauphinois.

gratiner (faire, mettre à) v.

Cuire ou finir de cuire des aliments au four, après les avoir saupoudrés de fromage ou de chapelure, pour qu'il se forme à la surface une croûte dorée.

Saupoudrez la surface avec le fromage réservé, parsemez de quelques copeaux de beurre, mettez au four chaleur moyenne 200 °C jusqu'à ce que la surface soit d'un beau doré. Le chou-fleur ainsi gratiné n'est pas pâteux.
ELLE (1979 B), fiche 32.

grenadin n. m.

Médaillon de veau bardé, taillé dans le filet, la noix ou la sous-noix.

• Cette petite pièce de viande est assez épaisse (2 cm). On la fait griller ou poêler.
Le médaillon de veau non bardé s'appelle « noisette ».

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

gril n. m.

1. Ustensile de cuisson : grille métallique ou plaque à nervures parallèles qui sert à faire griller une viande ou un poisson.

Cuire une viande sur le gril.

2. Petit appareil de cuisson électrique, composé d'une seule plaque fixe ou de deux plaques amovibles montées sur charnière, qui sert à griller ou qui se transforme en gaufrier.

3. Élément chauffant à la partie supérieure du four d'une cuisinière, qui sert à faire griller un aliment ou à gratiner un plat.

Cuire, passer sous le gril.

Syn. de grilloir.

grillade n. f.

Pièce de viande grillée.

grillage n. m.

Mode de cuisson de la viande ou du poisson.

VOIR LE MOT **GRILLER.**

grille n. f.

Surface ajourée, mobile ou amovible, composée de minces tiges de métal montées sur un cadre et sur laquelle on place la pièce de viande, de volaille ou de poisson à faire griller (par exemple lors de la cuisson au barbecue), ou sur laquelle on pose les plats à faire cuire au four.

griller (faire) v.

1. Cuire des aliments à chaleur vive, par contact direct avec un gril, une surface de cuisson, ou sous la chaleur du grilloir d'un four.

Plus les sardines sont grosses, plus elles sont grasses et il est alors inutile de les enduire d'huile pour les faire griller. On recouvre la grille du four d'un

papier d'aluminium, on y pose les sardines tête-bêche, [...] et on les met sous le gril du four pendant 5 à 8 min. Marion (1978), p. 130.

2. Griller des amandes : faire colorer légèrement au four des amandes effilées.

grilloir n. m.

Synonyme de gril au sens d'élément chauffant à la partie supérieure d'un four de cuisinière.

Allumez le grilloir du four. Bernard (1987), p. 284.

gruau n. m.

1. Partie du grain de blé, séparée de la farine et du son lors du broyage industriel du grain, dont on tire une farine de qualité supérieure, dite farine « de gruau ». Si le blé est de la variété blé dur, le terme est alors synonyme de semoule.

2. Partie du grain d'avoine, débarrassée du son.

• En ce sens, le gruau se présente dans le commerce sous forme de flocons.

3. Plat préparé à base de gruau d'avoine.

grumeau n. m.

1. Petite boule de farine (ou d'une autre substance analogue) enrobée du liquide dans lequel elle aurait dû se délayer.

2. Petite parcelle coagulée dans une préparation liquide, l'empêchant ainsi d'être lisse.

• Les grumeaux sont créés par une mauvaise manipulation des ingrédients.

habillage n. m.

Terme générique pour désigner les diverses opérations nécessaires pour préparer à la cuisson une viande, une volaille, un gibier ou un poisson.

• Pour un poisson, l'habillage consiste à l'ébarber, l'écailler, le vider et le laver.

Pour une volaille ou un gibier à plumes, l'habillage consiste à les plumer, les flamber, les vider, les laver et les brider éventuellement.

Pour un gibier à poil de petite taille, on le dépouille de sa peau, on l'éviscère et on le lave.

Pour une viande ou un gibier à poil de grande taille, l'habillage de base est habituellement effectué par un boucher (éviscération, dépeçage en pièces de cuisine, etc.). Il peut être complété par la suite pour une présentation très soignée.

habiller v.

Préparer, avant de l'apprêter, une viande, une volaille, un poisson, une pièce de gibier, en supprimant tout ce qui est impropre à la consommation ou ce qui en rendrait la présentation moins agréable.

hacher v.

1. Couper en petits morceaux, sans chercher à donner une forme particulière ou homogène.

Hacher les champignons et les faire frire pendant 2 minutes dans le beurre à feu vif. Benoit (1970), p. 334.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

2. Passer un ou plusieurs aliments, surtout des viandes, au hachoir ou au robot culinaire pour les réduire en morceaux plus ou moins petits selon les besoins.

3. hachis n. m.

1. Aliment haché (viande, volaille, gibier, poisson, légumes, fines herbes) qui entrera dans la composition d'un mets sous forme de farce, de croquettes, de boulettes, d'assaisonnement.

2. Plat préparé à base de hachis, par exemple un hachis parmentier.

hachoir n. m.

hachoir

1. Couteau de cuisine à large lame courbe surmontée à chaque extrémité d'une poignée; il sert à hacher surtout les légumes feuilles et les fines herbes.

- Ce couteau porte aussi le nom de berceau.

2. Ustensile de cuisine qui sert à hacher les aliments.

- Le hachoir mécanique est composé d'une vis sans fin qui pousse l'aliment vers un couteau et une grille, dont la taille des orifices détermine la finesse du hachis. Il peut être manuel, actionné par une manivelle, ou électrique.

Le hachoir du robot de cuisine ne comporte qu'un couteau hélice mû par le bloc-moteur. La taille du hachis dépend alors uniquement de la durée de l'opération.

herbes de Provence n. f. pl.

Mélange de fines herbes séchées et broyées, typiques de la Provence : thym, romarin, laurier et sarriette.

hollandaise n. f.

Sauce mère émulsionnée chaude, qu'on prépare en faisant cuire doucement des jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau et de jus de citron jusqu'à obtenir un mélange mousseux et lisse qui est ensuite lié avec du beurre, tiède ou ramolli.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

hongroise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets aromatisé au paprika.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

hors-d'œuvre n. m. inv.

Terme générique pour désigner tout mets, chaud ou froid, servi en début de repas, soit avant l'entrée, soit avant le plat principal.

huile n. f.

Corps gras alimentaire liquide d'usage courant en cuisine surtout comme assaisonnement, ingrédient dans les sauces (mayonnaise, aïoli, etc.) ou liquide de cuisson, mais aussi pour y faire macérer ou y conserver des aliments.

• On trouve sur le marché une grande variété d'huiles, différentes selon leur provenance (olive, arachide, maïs, etc.) et dont les usages dépendent des caractéristiques de chacune : goût, texture, arôme, résistance à la chaleur. Le tableau **huiles de cuisine** énumère les huiles d'usage courant avec, en regard, une brève indication de leur emploi.

Huiles de cuisine	
Corps gras solides	
Huile d'olive	*Polyvalente, goût varié, chaleur élevée.*
Huile de noix	*Assaisonnement, goût fruité, rancit facilement.*
Huile de palme	*Polyvalente, cuisson élevée, arôme relevé.*
Huile d'amande	*Confiserie et pâtisserie.*
Extraites de légumineuses	
Huile d'arachide	*Légère, neutre, assaisonnement, chaleur douce.*
Huile de soja	*Légère, neutre, assaisonnement.*
Extraites de graines	
Huile de tournesol	*Légère, neutre, assaisonnement, chaleur douce.*
Huile de sésame	*Assaisonnement, se conserve longtemps.*
Huile de colza	*Légère, neutre, chaleur douce.*
Huile de pépins de raisin	*Goût marqué, macération, chaleur douce.*
Extraite de céréales	
Huile de maïs	*Polyvalente, légère, neutre, chaleur élevée.*

Le terme **pure** appliqué à une huile signifie que cette huile provient d'un seul et unique végétal. Exemple : huile de tournesol pure.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange d'huiles extraites de deux ou de trois végétaux différents (arachide et tournesol, arachide et colza, arachide, soja et colza, par exemple), l'étiquette du produit comporte la mention **huile végétale**.

Toutes les huiles sont raffinées, sauf l'huile d'olive de première pression qui, pour cette raison, est dite **vierge**.

L'huile est insoluble dans l'eau. Pour la mélanger au vinaigre, il faut l'émulsionner.

L'huile se conserve bien si on la protège de la lumière et si on la garde au frais. Elle a cependant tendance à rancir avec le temps : elle dégage alors une odeur caractéristique et a très mauvais goût.

huile d'olive n. f.

Huile extraite par pression de la pulpe des olives, dont la couleur va du jaune au vert selon la variété des olives.

La première pression à froid donne l'huile d'olive **vierge**, comestible à l'état naturel, sans avoir besoin d'être raffinée. Les mentions « huile d'olive vierge » ou « huile d'olive première pression » sont donc synonymes.

L'huile d'olive vierge peut être : **extra-fine** si elle contient au maximum 1 % d'acidité; **fine** si son taux d'acidité oscille entre 1 % et 1,5 %; **semi-fine** ou **courante** si le taux d'acidité ne dépasse pas 3,3 %.

Les huiles d'olive de première pression dont le goût n'est pas acceptable ou dont le taux d'acidité est trop élevé sont soumises à une seconde

Huile d'olive	
Vierge	
Première pression à froid	*Non raffinée.* *Comestible à l'état naturel.*
Extra-fine	*L'excellence des huiles d'olive.* *Taux d'acidité maximum 1 %.*
Fine	*De bonne classe et de très bon goût.* *Taux d'acidité entre 1 % et 1,5 %.*
Semi-fine	*De bon goût.* *Taux d'acidité entre 1,5 % et 3,3 %.*
Pure	
Mélange d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée après une seconde pression à chaud.	

pression à chaud après avoir subi un traitement à la vapeur.

Les huiles d'olive de seconde pression, donc raffinées, sont mélangées à des huiles d'olive vierges et vendues sous l'appellation « huile d'olive pure », puisqu'elles proviennent uniquement d'olives, sans égard au fait qu'elles soient, en tout ou en partie, raffinées.

L'ENCADRÉ **HUILE D'OLIVE** RÉSUME LES DIFFÉRENTES APPELLATIONS SOUS LESQUELLES L'HUILE D'OLIVE EST VENDUE.

huiler V.

1. Enduire d'huile un plat de cuisson.

Entre chaque crêpe, beurrez ou huilez la poêle avec un pinceau ou un morceau de papier gras [...].

Bocuse (1982), p. 302.

Assaisonner à l'huile.

Une salade grecque bien huilée.

humecter V.

Arroser légèrement d'un liquide.

Pendant la cuisson, humecter les poissons avec l'huile de la marinade. Bernard (1987), p. 556.

imbiber V.

Laisser pénétrer un liquide (alcool, liqueur, sirop) dans une préparation pâtissière pour l'aromatiser et la rendre plus moelleuse.

Imbiber de rhum un baba.

inciser V.

Pratiquer une ou plusieurs entailles dans une viande, une volaille, un poisson, soit pour y introduire un aromate (ail, truffe, fines herbes, etc.), soit pour en faciliter la cuisson (poisson entier, par exemple), soit pour en agrémenter la présentation (par exemple, en dessinant des losanges sur la couenne d'un jambon).

Nettoyer le poisson. Le mettre dans un plat allant au four sur un lit d'oignons et de persil hachés. Inciser le poisson. Mathiot (1990), p. 199.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

incision n. f.

1. Action d'inciser.

Faire une incision.

2. Son résultat sous forme d'entaille plus ou moins profonde.

incorporer V.

Ajouter un élément à une préparation et l'y faire pénétrer complètement en mélangeant.

Battre les œufs en mousse. Ajouter le sucre et battre pendant 5 minutes. Incorporer d'un seul coup la farine, le sel et la poudre à pâte; bien mélanger. Benoit (1970), p. 696.

indienne (à l') loc. adj.

Se dit d'un mets préparé au cari.

Riz à l'indienne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

infuser v.

1. Ébouillanter une substance aromatique et la laisser agir le temps que le liquide s'imprègne de sa saveur.

• Se dit surtout du thé, du café ou des tisanes, mais aussi de la vanille, de la cannelle ou du girofle.

2. Laisser séjourner un élément aromatique dans une préparation chaude pour l'en parfumer.

Amenez à ébullition le bouillon de poulet ou le consommé de bœuf. Éteignez le feu et ajoutez le safran. Laissez infuser une dizaine de minutes, puis amenez de nouveau à ébullition.

Pinard (1994), p. 123.

infusion n. f.

1. Action d'infuser.

2. Boisson aromatique obtenue par infusion.

Une infusion de thé.

insipide adj.

Qui n'a aucune saveur, aucun goût.

• Le contraire est sapide.

jambon n. m.

Au sens strict, cuisse du porc traitée pour la conservation selon différents procédés, souvent combinés (salaison, fumaison, cuisson).

Au sens large, on donne aussi le nom de jambon à des produits semblables tirés de l'épaule du porc. Cependant, ces produits ne peuvent être vendus sous l'étiquette de jambon.

• Dans le commerce, le jambon se présente en trois catégories selon la manière de le consommer : le jambon cuit prêt à servir, nature ou en conserve, entier, désossé, en tranches ou en quartiers; le jambon à cuire et le jambon cru (ou sec) qui se consomme en tranches minces (exemples : le jambon de Bayonne, le prosciutto de Parme).

jambonneau n. m.

1. Jarret avant ou arrière du porc, situé sous l'épaule à l'avant, sous la cuisse à l'arrière.

• Il est traité comme le jambon. En cuisine, il est braisé ou bouilli. Il fait partie des charcuteries habituelles de la choucroute.

2. Charcuterie à base de jambonneau, de jambon et de morceaux d'épaule, conditionnée comme le jambon, souvent panée, moulée en forme de cône pour rappeler la forme d'origine d'un jambonneau.

• Le goût de ce jambonneau est moins fin que celui du jambonneau véritable.

jardinière n. f.

1. Mélange de légumes servis comme accompagnement d'une viande ou d'une volaille.

• Les légumes de base sont : carottes et navets coupés en bâtonnets, haricots verts en petits tronçons, parfois petits bouquets de chou-fleur. Ils sont cuits à l'eau et mêlés ensuite à des petits pois.

VOIR L'ENCADRÉ POUR LA DIFFÉRENCE AVEC **JULIENNE.**

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

2. D'une manière générale, salade à base d'un mélange de légumes.

Jardinière fraîcheur au pistou. CVF, juillet 1996, p. 29.

Jardinière	*Légumes de garniture coupés en bâtonnets.*
Julienne	*Aliments coupés en filaments.*

jarret n. m.

Section de la patte antérieure ou postérieure d'un animal de boucherie, située en dessous de l'épaule ou de la cuisse.

• Le plus apprécié est le jarret de veau. Il est cuisiné de multiples façons, désossé ou coupé en rouelles (viande et os à moelle) comme pour la recette italienne d'osso buco.
Le jarret de porc porte le nom de jambonneau.

Chez l'agneau (ou le mouton), le jarret termine le gigot. On lui donne alors le nom de « manche » puisqu'on tient le gigot par le jarret au moment de le découper pour le servir.

jatte n. f.

1. Sorte de bol, relativement profond et très évasé.

• La jatte est un bol tout usage, qui sert notamment à mélanger des ingrédients.

2. Contenu d'une jatte.

julienne (en) n. f.

1. Coupe de légumes crus ou d'autres éléments (jambon, blancs de volaille, etc.) d'abord en bâtonnets de 3 à 5 cm de longueur, puis en filaments.

Mettez à bouillir 1 litre 1/2 d'eau salée. Sur une planche, émincez en julienne tous les légumes. Bocuse (1982), p. 175.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **JARDINIÈRE.**

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

2. Préparation de légumes taillés en filaments, utilisée pour les potages.

Consommé julienne : rouge de carottes, navet, blanc de poireau, un peu de cœur de céleri, taillés en filaments et cuits dans du bouillon; [...].
Bocuse (1976), p. 70.

jus (au) n. m.

1. Se dit d'une viande, d'une volaille ou d'un gibier, rôtis et servis avec leur jus naturel, sans épaississement ou autre apport cuisiné.

Un rosbif au jus.

2. Se dit également d'un légume cuit à l'eau et revenu dans un jus de cuisson.

jus de cuisson n. m.

Liquide qui s'écoule tout naturellement d'une viande, d'un volatile, au cours de la cuisson.

• Le jus de cuisson conserve les sucs de la viande. Il est plus savoureux si la cuisson s'est effectuée avec oignon, carotte, laurier, os à moelle.
On en arrose la pièce à cuire en cours de cuisson ou au moment de la servir. Il sert également de base à la préparation d'une sauce.

jus de viande n. m.

Bouillon concentré et aromatisé, préparé à partir d'os concassés, colorés dans l'huile chaude et mis à frémir dans un fond brun jusqu'à réduction de moitié.

• Le jus de viande sert à la préparation des sauces brunes.

ketchup n. m.

1. Condiment d'origine anglo-saxonne : purée de tomates plus ou moins épicée fabriquée en industrie et vendue en flacon.

2. Condiment, souvent aigre-doux, préparé à partir d'un mélange composé uniquement de légumes ou de légumes et de fruits, mais toujours à base de tomates, coupés en morceaux, cuits dans un vinaigre aromatisé d'épices ou macérés à froid dans le vinaigre épicé.

• Le ketchup rouge est préparé avec des tomates mûres, le ketchup vert avec des tomates vertes.
En ce sens, le ketchup est un produit familial ou industriel.

koulibiac ou **coulibiac** n. m.

Pâté en croûte d'origine russe, servi chaud, dont la garniture varie selon les recettes (à base de poisson, de poulet avec légumes, riz, œufs durs).

• Ce pâté se sert surtout en entrée.

lait n. m.

Liquide blanc, opaque, riche en matières nutritives, secrété par les glandes mammaires des mammifères femelles et utilisé comme aliment.

• Sans autre indication, le terme « lait » désigne le lait de vache. Dans les autres cas, on indique la provenance : lait de chèvre, de brebis, surtout employé pour la fabrication de fromages.
À l'état naturel, le lait contient des matières grasses, du lactose (sucre), des minéraux, dont le calcium, et des vitamines. Il héberge une flore microbienne importante qu'on neutralise par la pasteurisation et la stérilisation pour une meilleure conservation. Le lait naturel porte le nom de « lait cru » et il n'est pas commercialisé.

Le lait est la matière première d'autres aliments : la crème, le beurre, le fromage et le yogourt.

Ses usages en cuisine sont très nombreux.

Le lait est commercialisé sous différentes appellations selon le traitement qu'il a subi avant d'être mis en marché.

lait pasteurisé : lait qui a subi le traitement de base de tout lait mis en vente, indépendamment de ses autres caractéristiques : on l'a chauffé sous le point d'ébullition (entre 72 °C et 85 °C) pour détruire les bactéries pathogènes et ensuite refroidi rapidement.

Selon le pourcentage de matières grasses qu'il contient, on trouve : le lait pasteurisé entier (3,5 % de matières grasses), le lait pasteurisé partiellement écrémé (1 ou 2 % de matières grasses) et le lait pasteurisé écrémé (maximum de 0,3 % de matières grasses). Le fait de diminuer la proportion des matières grasses dans le lait ne change rien à ses autres valeurs nutritives, notamment son apport en calcium.

lait stérilisé, dit aussi **lait u.h.t.** ou lait de longue conservation : lait qui a été pasteurisé à une ultra-haute-température (entre 132 °C et 150 °C, d'où le sigle U.H.T.), puis refroidi à la température ambiante, ensuite emballé dans des conditions très aseptiques.

Sous emballage, il se conserve à la température de la pièce jusqu'à 3 mois; une fois le contenant ouvert, il faut le consommer rapidement.

Il peut être entier, partiellement écrémé ou écrémé.

lait homogénéisé : lait pasteurisé qui a été traité pour demeurer homogène, les matières grasses restant en suspension dans le liquide sans remonter à la surface.

Il peut être entier, partiellement écrémé ou écrémé.

lait concentré : lait pasteurisé dont on a fait évaporer sous vide une grande partie (60 %) de l'eau qu'il contient.

Le lait concentré est riche en matières grasses (au moins 7,5 %). Il peut être sucré ou non sucré. Sa coloration est de teinte ivoire. Il se comporte bien à la cuisson. On l'utilise surtout pour la confection des desserts.

Au Québec, sous l'influence de l'anglais « evaporated milk », on voit parfois « lait évaporé » sur les emballages.

lait en poudre : lait pasteurisé entièrement déshydraté.

En suivant attentivement le mode d'emploi, on peut reconstituer le lait en ajoutant de l'eau (de bonne qualité) à la poudre de lait.

La proportion de matières grasses du lait en poudre dépend du lait de départ : 26 % en partant du lait entier, 9,5 % en partant du lait partiellement écrémé et 0,8 % à partir du lait écrémé.

lait aromatisé : lait pasteurisé auquel on a ajouté un autre ingrédient pour lui donner un goût particulier. Le plus populaire est le lait au chocolat.

laitance n. f.

Sécrétion des glandes génitales des poissons mâles.

• La laitance est une matière blanchâtre et molle, riche en phosphore, qui contient le sperme des poissons.
En cuisine, la laitance des carpes, des harengs et des maquereaux est particulièrement appréciée dans diverses préparations.

lait de beurre n. m.

1. Autre terme pour désigner le babeurre : liquide blanc recueilli après le barattage de la crème lors de la préparation du beurre.

2. Aujourd'hui, dans le commerce, produit obtenu en ajoutant à du lait une culture bactérienne, du sel et des vitamines.

lait de poule n. m.

Boisson, chaude ou froide, préparée avec du lait, de l'œuf et du sucre au goût.

lamelle (en) n. f.

Coupe d'un aliment en très fines tranches.

Garnitures de soupes et potages : champignons en lamelles réchauffés quelques secondes dans le bouillon avec de la ciboulette.
Loiseau (1984), p. 157.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

landaise (à la) loc. adj.

Se dit de mets qui comportent, parmi leurs ingrédients, du jambon de Bayonne, de la graisse d'oie ou des cèpes.

Pommes de terre à la landaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

languedocienne (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets qui intègre dans ses ingrédients de la tomate, des aubergines et des cèpes, ensemble ou séparément.

Oeufs frits à la languedocienne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

languette n. f.

Coupe d'un aliment, surtout de la viande, en bandes minces, étroites et allongées.

Tailler les escalopes [de veau] en minces languettes. Larousse de la cuisine

(1990), p. 268.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN…** AU MOT **VIANDE (COUPÉ EN…)**.

lanière (en) n. f.

Coupe d'un aliment en bandes longues et étroites.

Égouttez bien le chou. Enlevez le trognon et tranchez [le chou] en fines lanières. Pinard (1994), p. 30.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

Lard, graisse de porc	
Lard gras	*Graisse de couverture, sans trace de viande.*
Lard maigre	*Pièce de lard composé de couches de viande maigre et de graisse. On dit aussi lard entrelardé.*
Lardon	*Petit morceau de lard maigre.*
Bacon	*Lard maigre coupé en tranches minces.*
Barde	*Mince tranche de lard gras qui protège une viande, une volaille, un pâté, durant la cuisson.*

lard n. m.

Graisse du porc.

• On distingue le lard gras, uniquement composé de graisse, et le lard maigre (entrelardé), ou lard de poitrine, composé de couches alternées de viande maigre et de graisse.

VOIR L'ENCADRÉ **LARD, GRAISSE DE PORC.**

larder v.

Piquer une pièce de viande, jugée trop maigre, de bâtonnets de lard qu'on enfonce complètement, pour la nourrir de matière grasse et éviter qu'elle ne se dessèche pendant la cuisson.

• L'opération se fait à l'aide d'une lardoire ou d'une aiguille à piquer, aussi appelée aiguille à larder.

lardoire n. f.

Ustensile de cuisine servant à larder certaines pièces de viande maigre.

• L'ustensile est fait d'une gouttière, pointue à une extrémité et munie d'un manche à l'autre.

On met le bâtonnet de lard dans la broche que l'on enfonce dans la viande. Lorsqu'on retire la broche, le lard reste en place à l'intérieur de la viande.

lardoire

lardon n. m.

Petit morceau de lard maigre, taillé en forme de court bâtonnet, qu'on fait revenir et qui entre dans la composition de certains plats.

Faire revenir avec les lardons les pommes de terre coupées en dés, la ciboulette et les champignons. Institut (1979), p. 65.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **LARD.**

lèchefrite n. f.

1. Ustensile de cuisson : plat rectangulaire en métal émaillé qui reçoit le jus des viandes mises à rôtir ou à griller.

• Cet ustensile est indispensable lorsqu'on fait cuire une viande à la broche. Il fait partie de l'équipement standard d'une cuisinière.

2. Par extension, plat de cuisson pour faire rôtir une viande au four.

Posez-le [le rôti farci] sur la lèchefrite et enfournez pour 1 h 30. CVF, juillet 1996, p. 83.

lèchefrite

légumes (coupe des) n. m. pl.

Dans le vocabulaire de la cuisine, différents termes désignent des façons de tailler les légumes. Le tableau **tailler des légumes en...** réunit ces termes et indique en peu de mots la caractéristique de chacun, ce qui permet de les distinguer les uns des autres.

levain n. m.

Pâte de farine et d'eau qu'on laisse fermenter par elle-même, sans ajout de levure.

• Dans la fabrication du pain, le levain sert à ensemencer la pâte pour la faire lever, en lieu et place de la levure.

lever (faire) v.

1. Prélever une partie d'un tout, par exemple les cuisses d'un poulet.

• Se dit d'une viande, d'un poisson, d'une volaille, d'un légume ou d'un fruit.

2. Prélever les filets d'un poisson cru.

Demandez à votre poissonnier de lever les filets du poisson et de vous donner les parures, les arêtes et la tête. ELLE (1982), fiche 21.

Syn. de fileter.

3. En pâtisserie, gonfler sous l'effet de la fermentation.

Laissez lever la pâte quelques heures dans ce moule et mettez au four à chaleur modérée. Oliver (1971), p. 634.

levure n. f.

Tout ingrédient qui sert à faire lever une pâte, utilisé en boulangerie et en pâtisserie.

• On distingue levure végétale et levure chimique.

La levure végétale est constituée de champignons microscopiques (du genre saccharomyces) qui provoquent la fermentation de la bière

(s. cereviciæ) ou du vin (s. ellipsoideus). En cuisine, on utilise la levure de bière, dite levure de boulanger, qui s'achète fraîche, chez le boulanger, et ne se conserve pas, ou la levure stabilisée, en poudre ou en cube, à diluer dans de l'eau tiède avant utilisation. L'action de ces levures n'est pas immédiate : on doit laisser reposer la pâte longuement pour donner à la levure le temps d'agir.

Tailler des légumes en ...	
Bâtonnets	*En sections étroites et longues (6 à 10 mm d'épaisseur et 6 à 7 cm de longueur).*
Boules	*En morceaux ronds prélevés dans la chair d'un légume à l'aide d'une cuiller parisienne.*
Chiffonnade	*En lanières plus ou moins fines en parlant d'un légume feuille.*
Cubes	*En morceaux réguliers, à faces de même dimension, plus gros que le dé.*
Dés	*En morceaux réguliers, à faces de même dimension, plus petits que le cube.*
Duxelles	*Champignons, oignons et échalotes hachés fin.*
Jardinière	*En sections étroites et longues, plus minces que les bâtonnets (3 mm d'épaisseur et 4 mm de longueur).*
Julienne	*En filaments réguliers, très minces.*
Lamelles	*En tranches très fines.*
Lanières	*En bandes longues et étroites.*
Paysanne	*Selon le type de légumes, en fines lamelles ou en carrés.*
Quartiers	*En quatre parties plus ou moins égales.*
Rondelles	*En tranches peu épaisses lorsqu'il s'agit d'un légume rond.*
Rouelles	*En rondelles épaisses.*
Tranches	*En sections plus ou moins épaisses dans le sens de la largeur.*
Tronçons	*En sections d'une certaine longueur lorsqu'il s'agit d'un légume de forme allongée.*

La levure chimique est une poudre composée d'un mélange de substances chimiques dont l'élément essentiel est le bicarbonate de soude (sodium). Son action est immédiate en milieu humide et à la chaleur. Il ne faut donc pas laisser reposer une pâte qui en contient mais, au contraire, la cuire immédiatement.

En anglais, le levure chimique se nomme « baking powder », d'où, au Québec, le calque « poudre à pâte ».

liaison n. f.

1. Opération culinaire qui consiste à épaissir une préparation liquide et à lui donner de l'onctuosité.

Au moment de servir, faire une liaison avec la crème et mettre une poignée de persil haché finement. Mathiot (1990), p. 149.

2. Substance qu'on ajoute à une préparation liquide pour la lier, par exemple la farine, la fécule, la crème, etc.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

lier v.

1. Donner de la consistance et de l'onctuosité à une sauce, une crème, un potage, soit en y incorporant un roux, soit en y ajoutant un élément (farine, fécule, jaunes d'œufs, crème fraîche, beurre, beurre manié, surtout).

Dégraissez la sauce. Liez-la avec une cuillerée à soupe rase de fécule délayée dans un peu d'eau, [...].

ELLE (1979 A), fiche 35.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE.**

2. Attacher plusieurs éléments à l'aide d'une ficelle.

Liez tous les éléments du bouquet garni avec une ficelle fine.
Bocuse (1982), p. 142.

lissé n. m.

Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop se situe entre 102 et 103 °C (215 et 217 °F).

Syn. de grand filet.

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON).**

lisser v.

Rendre lisse, sans inégalités à la surface.

Lissez [la pâte] avec la lame d'un couteau trempé dans l'eau chaude.
Bernard (1987), p. 118.

livre n. f.

1. En mesure impériale, unité de poids qui équivaut à environ un demi-kilo (454 g).

2. En mesure métrique, terme familier pour un demi-kilo.

Pour lier une sauce	
Les principales substances utilisées pour lier une sauce appartiennent à trois grandes familles :	
La famille des corps gras	*Le beurre* *Le beurre manié* *La crème*
La famille des amidons	*La farine* *La farine de riz* *La crème de riz* *La crème de maïs ou d'orge*
La famille des fécules	*La fécule (surtout de pomme de terre)* *L'arrow-root* *La Maïzena®* *Le tapioca*

longe n. f.

En cuisine, pièce de viande préparée par le boucher : ensemble de côtelettes non désossées, de porc surtout, mais aussi de veau.

- On vend également la longe désossée.

Dans les deux cas, la longe est le plus souvent rôtie, parfois braisée ou grillée au barbecue.

La longe de veau désossée donne le filet, souvent découpé en médaillons, appelés « grenadins » s'ils sont bardés ou « noisettes » s'ils ne le sont pas.

louche n. f.

Grande cuiller de cuisine, à long manche, dont le cuilleron est profond : elle sert à retirer un aliment liquide du récipient où il a cuit.

louche

lustrer v.

1. Enduire une préparation culinaire d'un élément pour lui donner du brillant.

- Par exemple, on lustre des légumes à l'aide de beurre fondu.

2. Obtenir à la surface d'une pièce de viande cuite au four une mince couche brillante et lisse, en l'arrosant régulièrement de jus ou de fond en cours de cuisson.

Syn. de glacer.

3. Recouvrir une pâtisserie d'une mince couche de marmelade, de gelée ou de purée de fruits, pour lui donner un brillant fini glacé.

Syn. d'abricoter.

luter v.

Fermer hermétiquement le couvercle d'un récipient en en scellant le bord supérieur à l'aide d'un cordon de pâte, appelé repère.

• Sous l'effet de la chaleur, la pâte durcit et les aliments cuisent à l'étouffée ou à l'étuvée.

lyonnaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets accompagné d'oignons émincés, dorés au beurre.

Pommes de terre sautées à la lyonnaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

macédoine n. f.

1. Assortiment de différents légumes (carottes, navets, haricots verts, etc.) taillés en petits dés réguliers.

D'autre part, préparez une macédoire de légumes, composée de petits pois, carottes, navets, haricots verts détaillés en petits morceaux, que vous liez avec la sauce mayonnaise. Oliver (1971), p. 205.

• Cuits à l'eau puis rafraîchis et égouttés, ils sont généralement servis avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise.
Liés au beurre, on les sert comme garniture pour les viandes et les volailles.

2. Mélange de différents fruits (pêches, poires, ananas, pommes, etc.) taillés en dés, macérés dans un sirop, souvent aromatisé d'un alcool (kirsch, cognac) ou simplement de vin rouge ou blanc.

• Cette macédoine de fruits se sert rafraîchie, comme dessert.
En ce sens, synonyme de salade de fruits, quoique, dans la salade, les fruits sont coupés en morceaux, selon la forme du fruit, et non en dés, comme dans la macédoine.

macération n. f.

Action de macérer ou de faire macérer.

macérer (faire, laisser, mettre à) v.

Laisser séjourner des aliments solides, plus ou moins longtemps, dans un liquide aromatique (alcool, liqueur, vin), soit pour les amollir ou les attendrir, soit pour provoquer un partage de saveurs entre l'aliment et le liquide dans lequel il séjourne.

Macérer les fruits émincés dans le sherry pendant 24 heures.
Institut (1979), p. 94.

• Au sens plus large, se dit aussi pour la viande, le poisson; le liquide peut être alors du vinaigre, du jus de citron, de la saumure ou même de la marinade. On se rapproche ici du verbe mariner, terme plus exact.

magret n. m.

Partie (le filet) de la poitrine d'un canard gavé (engraissé pour la confection du foie gras de canard), généralement traitée en confit, mais aussi servie grillée.

maigre (au) loc. adj.

En cuisine, on dit qu'une sauce, une farce ou un appareil est « au maigre » lorsqu'il est à base de poisson ou de légumes, par opposition à un plat « au gras », qui est à base de viande ou de bouillon de viande.

maïs n. m.

Céréale originaire d'Amérique, base de l'alimentation des populations précolombiennes et amérindiennes au moment de l'arrivée des Européens, encore très populaire aujourd'hui en Amérique latine sous forme de farine dont on confectionne des galettes, les tortillas.

Elle fut introduite en Europe au moment de la découverte des Amériques, tout particulièrement par les Espagnols.

Les grains de l'épi de maïs sont à la sources de divers dérivés alimentaires, huile, farine, semoule, fécule.

VOIR LE MOT **BLÉ D'INDE.**

maître d'hôtel adj.

Tout plat servi avec du beurre maître d'hôtel ou aromatisé de persil.

Un bifteck maître d'hôtel.

Maïzena® n. f.

Marque déposée : fécule de maïs, utilisée pour lier ou épaissir de nombreuses préparations (sauces, desserts, crème, etc.).

Délayez la maïzena [1 cuil. à soupe] avec le reste du bouillon, versez dans la soupe et portez à ébullition. Laissez cuire, tout en tournant, jusqu'à ce que cela épaississe. Gründ (1981), p. 9.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

malaxage n. m.

Action de malaxer.

malaxer v.

1. Travailler une substance pour la ramollir, la rendre plus souple, plus facilement utilisable.

Malaxer du beurre.

2. Mêler étroitement deux ou plusieurs éléments pour obtenir un mélange homogène.

- Cette opération est soit manuelle, soit mécanique.

malaxeur n. m.

Appareil électroménager : autre appellation du batteur sur socle,

appareil composé d'un bloc-moteur, mobile autour d'un axe, et d'un socle lourd doté d'un plateau tournant où placer un bol.

Mettre les blancs d'œufs dans le grand bol du malaxeur et les battre à haute vitesse. Benoit (1970), p. 676.

• Les fouets se fixent dans la tête du bloc-moteur. Ils sont de différentes formes, adaptées à des usages particuliers.

VOIR L'ILLUSTRATION AU MOT **BATTEUR.**

maltaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un mets dont le goût particulier vient de l'intégration d'oranges sanguines (dite maltaises) dans sa préparation

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

mandoline n. f.

Ustensile de cuisine composé d'une lame tranchante insérée dans un support maintenu incliné et qui sert à émincer des légumes.

• La lame est montée dans un cadre qui glisse dans une rainure du support. Un jeu de lames permet d'adapter la mandoline à plusieurs manières de couper les légumes : en tranches ou en rondelles, lisses ou canelées. On trouve même dans le commerce une lame pour couper les pommes de terre en frites.

mandoline

manier v.

1. D'une manière générale, mêler étroitement, à la main, deux ou plusieurs éléments pour obtenir un mélange homogène.

2. D'une manière plus particulière, mêler, en partie égale, de la farine avec du beurre afin d'obtenir un beurre dit « manié », utilisé pour lier ou épaissir une sauce.

Marengo n. propre

Sauté de veau ou de poulet, cuit dans une sauce au vin blanc, à la tomate et à l'ail, garni de champignons.

Veau Marengo.

• On y ajoute parfois des olives, noires ou vertes.

margarine n. f.

Corps gras qui sert de succédané au beurre.

• Les margarines sont généralement à base d'huiles végétales émulsionnées. Elles peuvent également contenir des graisses d'origine animale (suif, saindoux, huile de poisson).

marinade n. f.

1. Aliments marinés.

Marinade sucrée aux tomates vertes.

2. Mélange liquide, dont la composition varie selon les recettes mais toujours très aromatisé, dans lequel on laisse séjourner un aliment pour

l'attendrir et le parfumer avant de l'apprêter.

Pour la marinade, mélangez dans un bol le vin rouge, l'oignon, le céleri et les carottes en petits dés. Ajoutez une généreuse pincée d'herbes de Provence. Au comptoir, pendant 1 h ou 2, faites mariner votre carré [d'agneau]. Réservez la marinade. Pinard (1994), p. 51.

mariner (faire, laisser, mettre à) v.

1. Laisser séjourner des aliments, en général des légumes, mais aussi du poisson, de la viande, dans la saumure, le vin, le vinaigre ou une marinade, pour les conserver.

Mariner des cornichons.

2. Faire tremper des aliments (viande, poisson, légumes, fruits) dans une marinade ou un liquide (jus de citron, vin, alcool, bière, vinaigre, huile) pour les attendrir et les aromatiser avant de les apprêter.

Faire mariner les cubes d'agneau pendant 12 heures dans le vin rouge, le vinaigre de vin, le jus de citron, les épices et les assaisonnements. Institut (1979), p. 107.

marinière (à la) n. f.

1. Mode de cuisson des poissons, des crustacés, des coquillages, dans du vin blanc, généralement avec des oignons et du persil.

Des moules marinière ou à la marinière.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

2. Sauce marinière : sauce au vin blanc, à l'échalote et au jus de moules.

marmelade n. f.

1. Préparation de fruits, entiers ou coupés en morceaux, cuits avec le sucre dans lequel ils ont macéré longuement.

Une marmelade d'abricots.

• Au terme de leur cuisson, les fruits ont une consistance de purée. Ils ne sont plus identifiables.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **CONFITURE** POUR LA DISTINCTION AVEC **CONFITURE** ET **GELÉE.**

2. Préparation à base d'agrumes seulement (orange, citron, pamplemousse), cuits avec le sucre dans lequel ils ont macéré.

Une marmelade d'orange.

• On y ajoute généralement de fines lanières de zeste.

marmite n. f.

Ustensile de cuisson à bord droit, à fond plat, muni de poignées latérales et d'un couvercle.

• Les marmites servent à cuire, à couvert ou à découvert et en grande quantité, des aliments dans un liquide, par exemple des soupes. La contenance des marmites est plus grande que celle des casseroles et des faitouts. Elle peut atteindre, en restauration et en industrie, des volumes impressionnants (50, 100 et même 500 l).

marmite

masquer v.

1. Pour terminer la présentation d'un mets, le recouvrir uniformément d'une préparation (sauce, gelée, crème, etc.) suffisamment consistante pour en dissimuler la forme.

• Le sens de ce terme est très proche de celui du verbe « napper ». La différence tient au fait que la préparation utilisée pour masquer un aliment le cache entièrement.

2. Dissimuler une saveur indésirable par une autre, par exemple un excès d'acidité en ajoutant du sucre.

massepain n. m.

Pâte d'amandes dans laquelle on a ajouté des blancs d'œufs.

• Coloré et aromatisé, le massepain sert à façonner des friandises de formes variées, souvent fantaisistes : fruits, légumes, animaux, etc.

matière grasse n. f.

Substance d'origine animale ou végétale, sous forme solide ou liquide, utilisée en cuisine soit comme simple aliment, soit pour cuire les aliments, les assaisonner, les lier ou les conserver.

• En pratique, dans l'usage courant, on utilise l'un pour l'autre et indifféremment les termes « corps gras » et « matière grasse ».

VOIR LE TABLEAU **CORPS GRAS USUELS EN CUISINE** AU TERME **CORPS GRAS.**

maturation n. f.

1. En parlant de la viande, transformation lente et contrôlée qu'elle subit entre l'abattage et sa consommation, par attendrissement, mortification ou faisandage.

2. En parlant des fromages et de certains saucissons, dernière transformation qu'ils subissent pendant laquelle ils forment leur croûte, acquièrent leur texture et leur arôme, développent leur pleine saveur.

mayonnaise n. f.

Sauce de base froide émulsionnée, composée d'huile et de jaune d'œuf (et même de l'œuf entier), auxquels on ajoute du vinaigre ou du jus de citron, de la moutarde, du sel et du poivre.

• Pour qu'une mayonnaise soit réussie, tous les ingrédients qui la composent doivent, de préférence, être à la température de la pièce afin que l'émulsion de l'huile et du jaune d'œuf s'effectue. Lorsqu'elle est terminée, la mayonnaise doit avoir une consistance ferme.
Le type d'huile utilisée modifie la saveur de la mayonnaise. L'huile de tournesol, au goût neutre, ne se remarque pas, tandis que l'huile d'olive ou l'huile de noix apportent des parfums plus marqués.

L'addition d'ingrédients complémentaires à la mayonnaise de base permet de réaliser de nombreuses sauces dérivées. Par exemple, la sauce rémoulade (cornichons, câpres, fines herbes), la sauce tartare (blanc d'œuf dur, échalote, câpres) ou la sauce verte (purée d'épinards,

de cresson, de persil).

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

médaillon n. m.

Tranche de forme ronde ou ovale, plus ou moins épaisse, de viande, de volaille, de poisson, de foie gras.

• Un médaillon de veau s'appelle un grenadin ou une noisette. Un médaillon de bœuf est un tournedos.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

mélanger v.

Incorporer les uns avec les autres plusieurs éléments de manière à obtenir un tout plus ou moins homogène.

• Cette opération est manuelle ou mécanique.

mélangeur n. m.

Appareil électroménager : appareil doté d'un couteau-hélice entraîné par un moteur électrique et qui sert à mélanger, à broyer, à réduire en purée ou en coulis des aliments, crus ou cuits.

• Il en existe deux modèles. Le mélangeur de table est composé d'un lourd bloc-moteur surmonté d'un bol conique au fond duquel s'insère le couteau-hélice; un jeu de boutons-poussoirs permet de régler la vitesse de rotation du couteau. Le mélangeur à main est d'une seule pièce : le moteur sert de poignée et le couteau, à l'autre extrémité, tourne à vitesse constante.
Ne pas confondre avec le batteur qui est un appareil électroménager doté de fouets, entraînés par un moteur électrique.

mélangeur de table

mélangeur à main

mélasse n. f.

Liquide sucré, pâle ou foncé, dense et visqueux, qui est le résidu du traitement de la canne à sucre ou de la betterave sucrière pour en extraire le sucre, résidu qu'on ne peut plus cristalliser.

• En cuisine, seule la mélasse de canne à sucre est utilisée comme aliment, notamment dans la préparation du rhum.
Au Québec, la mélasse entre dans la réalisation de nombreuses recettes traditionnelles dont les fèves au lard, la tarte à la ferlouche, la tire dite de la Sainte-Catherine, etc.

mêler v.

1. Réunir et amalgamer plusieurs éléments pour en faire une seule et même préparation.

Syn. de mélanger.

2. Répartir également un assaisonnement.

• Cette opération s'effectue habituellement à la main.

Mesures impressionnistes en cuisine

Ingrédients liquides	
Dé	*Très petite quantité d'un liquide.*
Filet	*Très petite quantité d'un liquide versé en un jet continu.*
Goutte	*Très petite quantité d'un liquide, souvent versé en petites sphères ou en quantité de même taille.*
Nuage	*Très petite quantité de lait ou de crème.*
Trait	*Petite quantité d'un liquide qui entre dans la composition d'un cocktail ou la présentation d'un plat.*
Ingrédients granuleux ou en poudre	
Grain	*Très petite quantité d'un ingrédient en grains.*
Pincée	*Quantité d'un ingrédient que l'on peut tenir entre le pouce et l'index.*
Pointe	*Quantité d'un ingrédient que l'on prend avec la pointe d'une lame de couteau.*
Prise	*Synonyme de pincée.*
Soupçon	*Très faible quantité d'un ingrédient.*
Ingrédients solides	
Noisette	*Quantité d'un corps gras solide, comparable à la taille d'une noisette (environ 10 g).*
Noix	*Quantité d'un corps gras solide, comparable à la taille d'une noix (environ de 20 à 25 g).*

Mesures linéaires

Métriques	Impériales*
5 mm	*1/4 pouce*
1,25 cm	*1/2 pouce*
2,5 cm	*1 pouce*
5 cm	*2 pouces*

Mesures liquides

Métriques	Traditionnelles	Impériales*
1 l	*4 tasses*	
750 ml	*3 tasses*	
675 ml	*2 3/4 tasses*	
625 ml	*2 1/2 tasses*	*20 oz*
500 ml	*2 tasses*	*16 oz*
425 ml	*1 3/4 tasse*	*14 oz*
375 ml	*1 1/2 tasse*	*12 oz*
325 ml	*1 1/3 tasse*	
300 ml	*1 1/4 tasse*	*10 oz*
250 ml	*1 tasse*	*8 oz*
200 ml	*4/5 tasse*	
175 ml	*3/4 tasse*	*6 oz*
150 ml	*2/3 tasse*	
125 ml	*1/2 tasse*	*4 oz*
75 ml	*1/3 tasse*	
50 ml	*1/4 tasse*	*2 oz*
30 ml		*1 oz*
25 ml	*1/8 tasse*	

Clé du système métrique l l = 10 dl = 100 cl = 1000 ml
Exemple : 1,50 dl = 15 cl = 150 ml
Exemple : 8 cl = 80 ml
** Les équivalences avec les mesures métriques sont satisfaisantes pour les besoins de la cuisine sans être parfaitement exactes.*

Mesures de masse (de poids)	
Métriques	**Impériales***
1 kg	*2 lbs (exactement 2 lb 2 oz)*
750 g	*1 1/2 lb*
500 g	*1 lb (exactement 454 g)*
375 g	*3/4 lb*
300 g	*10 1/2 oz*
250 g	*1/2 lb (exactement 9 oz)*
200 g	*7 oz*
150 g	*1/3 lb (exactement 5 1/3 oz)*
125 g	*1/4 lb*
100 g	*3 1/2 oz*
50 g	*1 3/4 oz*
30 g	*1 oz*

Ustensiles comme mesures		
Ustensiles	**Abréviation**	**Équivalences métriques**
1 cuiller à thé (Canada)	*c. à thé.*	*5 ml*
1 cuiller à café (France)	*c. à café ou cc.*	*5 ml*
1 cuiller à soupe (France, Canada)	*c. à soupe ou cs.*	*15 ml*
1 cuiller à table (Canada)		*15 ml*
1 verre (à eau ou à moutarde)		*environ 20 cl*
1 verre à bordeaux		*de 10 à 15 cl*
1 verre à porto		*environ 6 cl*
1 verre à liqueur		*3 cl*

meringue n. f.

1. Mousse légère qu'on obtient en battant des blancs d'œufs additionnés de sucre.

• Cette mousse est soit cuite par la suite, soit utilisée telle quelle pour garnir ou compléter un entremets ou une pâtisserie.

2. Sorte de pâtisserie, légère et croquante, que donne la pâte à meringue en cuisant longuement, à feu extrêmement doux.

• Les meringues servent de base à la confection de pâtisseries plus élaborées.

meringuer v.

Ajouter de la meringue à une autre préparation, entremets ou pâtisserie.

mesclun n. m.

Mélange de jeunes pousses crues de légumes à feuilles, base d'une salade verte.

• On y trouve surtout : laitue de Trévise, scarole, chicorée, mâche, laitue feuille de chêne, etc.

Ce mélange nous vient de Provence, où il s'appelle mesclumo, d'où mesclun.

mesure n. f.

1. En cuisine, indication de la quantité d'un ingrédient, liquide ou solide, qui entre dans la composition d'une préparation ou de la température de cuisson d'un plat, d'une substance.

• Dans les textes de recettes, on utilise deux types de mesures : les mesures exactes, métriques ou anglaises, et les mesures que nous appelons impressionnistes qui indiquent soit des quantités trop faibles pour qu'il vaille la peine de les mesurer avec exactitude (une goutte, une pointe, un filet), soit la température de cuisson par un système d'adjectifs sur une échelle de grandeur pour le four et les éléments de la cuisinière (four doux, four moyen, four chaud, à chaleur vive, à petit feu, etc.).

Le tableau **mesures impressionnistes en cuisine** présente et distingue l'un de l'autre les différents termes qui sont utilisés en cuisine pour indiquer des quantités sans trop de précision.

2. Récipient ou ustensile de cuisine de contenance connue qui sert à mesurer la quantité d'un ingrédient.

mesures

mets n. m.

Tout aliment apprêté et dressé, qui entre dans la composition d'un repas.

mets cuisinés n. m.

Plats tout préparés, réalisés de façon industrielle ou artisanale, vendus chez les traiteurs ou dans les autres magasins d'alimentation et qu'il suffit de réchauffer.

meunière (à la) n. f.

Mode de cuisson des poissons : légèrement farinés et poêlés au beurre, puis arrosés d'un beurre noisette et de jus de citron.

• Au moment de servir, on parsème le poisson de persil ciselé.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

mignardises n. f. pl.

Petites friandises que l'on sert à la fin du repas : figues à la pâte d'amandes, chocolats parfumés à la liqueur, dattes fourrées, etc.

mignonnette n. f.

Poivre grossièrement concassé ou moulu.

Découper un steak assez épais... Le parsemer copieusement de poivre en grains écrasé (mignonette); ... Larousse gastronomique (1984), p. 939.

• Le steak au poivre est assaisonné d'une mignonnette.

mijotage n. m.

1. Mode de cuisson.

2. État d'un liquide qui mijote.

VOIR LE MOT **MIJOTER.**

mijoter (faire, laisser, mettre à) v.

Cuire ou finir de cuire lentement des aliments généralement en sauce, à petit feu, dans un récipient couvert.

Verser l'extrait de bœuf sur les oignons cuits et bien remuer pour en recouvrir les oignons. Ajouter l'eau, le thym, sel et poivre au goût. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes.
Benoit (1970), p. 59.

milanaise (à la) loc. adj.

1. Se dit d'une garniture qui comprend des champignons, des truffes, une julienne de jambon ou de langue.

Macaronis à la milanaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

2. Se dit également d'une manière de paner, avec un mélange de farine, d'œuf battu, de panure (mie de pain fraîche) et de parmesan.

milieu de cuisson n. m.

Condition dans laquelle se déroule la cuisson d'un aliment.

• On distingue quatre grands milieux de cuisson : dans un corps gras (en quantité plus ou moins grande), dans un liquide (eau, vapeur,

bouillon, fumet, en quantité également variable), en vase clos (avec ou sans mouillement), à l'air libre.

VOIR LE TABLEAU **MILIEUX DE CUISSON** AU MOT **CUISSON (MILIEU DE)**

mincemeat n. m.

Spécialité culinaire anglaise et américaine : préparation à base de graisse animale, de raisins secs, de fruits confits, le tout mis à macérer dans un alcool épicé.

• Le mincemeat sert à garnir une tarte ou une tartelette ou à préparer des entremets chauds.

mincepie n. m.

Tarte ou tartelette garnie de mincemeat, servie pendant la période de Noël dans la tradition anglo-saxonne.

minuteur n. m.

Petit appareil qu'on peut régler pour mesurer une période de temps choisie, généralement courte, et qui indique, par un signal sonore, le moment où le temps est écoulé.

minuteur

mirepoix n. f.

Mélange à base de légumes qui accompagne la cuisson d'une viande, d'un gibier ou d'un poisson, ou la préparation d'une sauce, pour en relever la saveur.

• Une mirepoix est composée d'oignons et de carottes, parfois de céleri, coupés en cubes et fondus au beurre, avec thym et laurier comme aromates. On y ajoute, selon les recettes, des lardons ou du jambon coupé en dés.
La mirepoix sert à aromatiser la pièce à cuire ou la sauce. On la retire de la sauce au moment de la servir.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **BRUNOISE.**

miroton n. m.

Plat de bœuf bouilli, coupé en tranches, que l'on accommode en sauce (bouillon au vin blanc) avec des oignons émincés, parfois des rondelles de cornichons.

mitonner (faire) v.

Cuire lentement ou maintenir un plat déjà cuit sur un feu doux pour en parfaire la cuisson.

Salez, poivrez, couvrez et faites mitonner jusqu'à ce que les carottes soient cuites. ELLE (1979 B), fiche 35.

• On emploie « mitonner » dans le même sens que « mijoter ».

mixer v.

Mélanger au mixeur.

Mixez le tout 10 min à petite vitesse, jusqu'à obtenir une pâte homogène. CVF, mars 1977, p. 55.

mixette n. f.

Appareil électroménager : au Québec, autre appellation du batteur à main.

Dans un bol, battez au fouet ou à la mixette le jus de citron et d'orange, le sucre et la crème. Pinard (1994), p. 108.

mixeur ou **mixer** n. m.

Appareil électroménager : forme francisée de l'anglais « mixer » pour désigner un mélangeur, appareil doté d'un couteau-hélice entraîné par un moteur électrique et qui sert à mélanger, à broyer, à réduire en purée ou en coulis des aliments, crus ou cuits.

Faire cuire dans le bouillon le céleri coupé en tranches, pendant 30 minutes. Passer au mixer et porter à ébullition. Mathiot (1990), p. 145.

• Il en existe deux modèles. Le mixeur de table est composé d'un lourd bloc-moteur surmonté d'un bol conique au fond duquel s'insère le couteau-hélice; un jeu de boutons-poussoirs permet de régler la vitesse de rotation du couteau. Le mixeur à main est d'une seule pièce : le moteur sert de poignée et le couteau, à l'autre extrémité, tourne à vitesse constante.
Ne pas confondre avec le batteur qui est un appareil électroménager doté de fouets, entraînés par un moteur électrique.

VOIR LES ILLUSTRATIONS AU MOT **MÉLANGEUR.**

mode (à la) loc. adj.

1. En cuisine, l'expression « à la mode » désigne une spécialité locale, un plat préparé suivant l'usage d'une ville ou d'une région.

Chowder à la mode de la Nouvelle-Angleterre, suprême de poulet à la mode de Kiev, tripes à la mode de Caen.

2. En Amérique, l'expression désigne des tranches de gâteau ou des pointes de tarte servies chaudes, accompagnées de crème glacée.

Une tarte aux pommes à la mode.

3. Bœuf à la mode : plat de bœuf que l'on fait braiser dans du bouillon ou du vin blanc avec un pied de veau, des carottes et des oignons.

• Comme tout braisé, le bœuf à la mode est un plat de longue cuisson.

mode de cuisson n. m.

Manière de procéder à la cuisson d'un aliment, caractérisée par un milieu de cuisson (voir ce terme), une durée plus ou moins longue, l'usage d'un ustensile adapté à ce type de cuisson.

VOIR LE TABLEAU **MODES DE CUISSON** AU TERME **CUISSON (MODE DE).**

monder v.

Débarrasser un fruit de sa peau (pêche, tomate) ou de la pellicule qui le recouvre (amande) après l'avoir ébouillanté.

• Ce terme est utilisé surtout à propos des amandes.
Syn. d'émonder.

monter v.

1. Battre au fouet une préparation pour y introduire des bulles d'air et la rendre mousseuse, ce qui en augmentera le volume.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte tout en remuant avec le fouet. Bocuse (1982), p. 64.

2. Provoquer le mélange homogène de deux liquides qui, en principe, ne devraient pas se mêler, par exemple l'huile et le vinaigre, le beurre et le jus de citron.

Monter la sauce au fouet pour que le beurre fonde sans se séparer, qu'il fasse une émulsion avec le jus concentré de citron. Pinard (1994), p. 107.

Syn. d'émulsionner.

3. Augmenter de volume sous l'effet de la chaleur de la cuisson.

Servir quand les soufflés sont montés, car ils se consomment chauds. Mathiot (1990), p. 544.

mortier n. m.

Récipient hémisphérique en marbre, en porcelaine ou en bois dans lequel on broie ou réduit en purée une substance à l'aide d'un pilon.

mortier

mortification n. f.

Action de mortifier une viande de boucherie ou une pièce de gibier.

mortifier v.

Laisser reposer au froid, pendant un certain temps, une viande fraîche, viande de boucherie ou gibier, pour l'attendrir avant son emploi.

mouillage n. m.

Action d'ajouter de l'eau à un liquide (lait, vin, jus de fruit) pour en augmenter le volume.

• Commercialement, cette opération est douteuse, parfois illégale.

mouillement n. m.

1. Action d'ajouter un liquide à un mets, avant ou pendant la cuisson.

2. Quantité plus ou moins grande de liquide dans lequel cuira un aliment.

Cuire lentement des aliments dans un corps gras et un mouillement court.

• Le mouillement est court quand la quantité de liquide est faible.
Il est « à mi-hauteur » quand le niveau de liquide arrive à la moitié de la hauteur des aliments à y cuire.

Il est « à hauteur » quand le niveau du liquide atteint celui des aliments.

mouiller v.

Ajouter un liquide (eau, bouillon, consommé, vin, etc.), en plus ou moins grande quantité, à une préparation, avant ou pendant la cuisson.

Saupoudrez le tout de farine, et mélangez, puis mouillez à hauteur avec le vin blanc et un peu d'eau. Oliver (1971), p. 393.

mouillette n. f.

Petit morceau de pain, long et mince, frais ou grillé, qu'on trempe dans un œuf à la coque pour en déguster le jaune, ou dans un liquide, par exemple le café.

moule n. m.

En cuisine, ustensile de formes très diverses, en terre, en verre à feu, en métal ou en porcelaine, qui sert à contenir et à donner une forme déterminée à une préparation culinaire.

VOIR LES ILLUSTRATIONS DES **MOULES** LES PLUS UTILISÉS EN CUISINE FAMILIALE.

moule à charlotte n. m.

Moule en forme de petit seau muni de deux poignées latérales.

mouler v.

Placer une préparation dans un moule pour qu'elle prenne une forme particulière, soit en cuisant, soit en se solidifiant.

moulin à légumes n. m.

Ustensile de cuisine composé d'un corps circulaire et évasé au fond duquel vient se placer une grille, et d'une hélice actionnée par une manivelle qui pousse les aliments au travers de la grille.

- Le corps de l'appareil comporte une poignée et des pieds. On dispose généralement d'un jeu de trois grilles dont le diamètre des orifices varie.

Cet ustensile sert à réduire en purée, plus ou moins fine selon la grille utilisée, des légumes ou des fruits cuits pour la préparation de potages, coulis, purées, mousselines, etc.

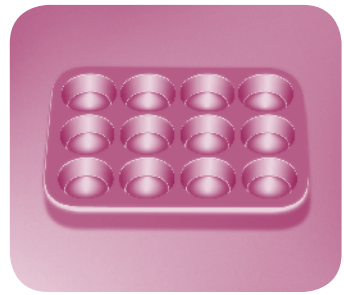
moulin à légumes

moulinette® n. f.

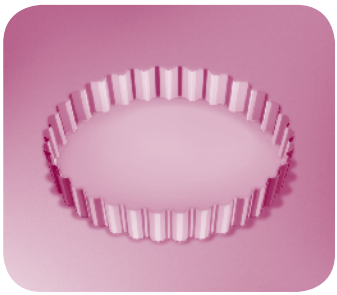
Ustensile de cuisine : marque déposée d'un moulin à légumes.

C'est le temps de les [les pois] égoutter pour les passer à la moulinette grille fine ou mieux encore, au mélangeur ou au robot. Pinard (1994), p. 40.

moule à charlotte

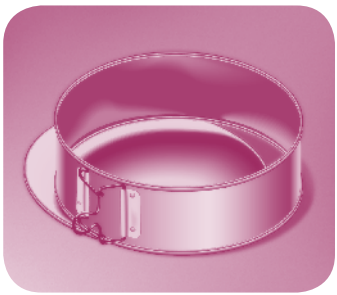


moule à muffin

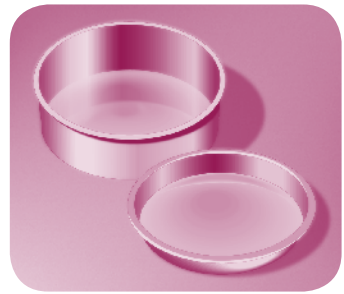


moule à quiche

moule à soufflé



moule à fond amovible



moule à tarte/gâteau

mousse n. f.

1. Préparation salée et moulée, à base d'éléments pilés ou passés au mélangeur (poisson, volaille, etc.) et d'éléments fouettés (crème, œufs) qui lui donnent un aspect mousseux.

2. Préparation sucrée, à base de crème ou de blancs d'œufs, d'aspect mousseux, par exemple une mousse au chocolat.

mousseline

mousseline n. f.

1. Linge fin, à tissage peu serré, au travers duquel on passe des potages crème, des sauces, pour leur donner de la finesse, du velouté.

Laisser prendre le lait, en le conservant pendant plusieurs heures à une température de 25 °C environ. Le mettre dans une mousseline ou un panier d'osier spécial pour le laisser égoutter. Mathiot (1990), p. 133.

2. Toute préparation qui présente un aspect mousseux à la suite d'une addition de crème fraîche.

• Une sauce hollandaise devient une « mousseline » lorsqu'on y incorpore, au dernier moment, de la crème fouettée bien mousseuse.

3. Purée très fine, préparée avec de la crème.

Mousseline de pommes de terre, de carottes, de céleri-rave, mousseline de poisson.

mousser (faire) v.

Se dit quand une préparation liquide produit des bulles, à froid par battage au fouet, à chaud, par cuisson légère.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre une cuillerée à soupe de beurre. Dès qu'il mousse, ajoutez les oignons [...]. ELLE (1979 B), fiche 69.

moutarde n. f.

1. Plante herbacée annuelle originaire du bassin méditerranéen et aujourd'hui très répandue.

2. Condiment obtenu par le broyage des graines de moutarde, noires, brunes ou blanches, ou d'un mélange de ces variétés.

• Par exemple, les moutardes françaises, à l'exception de la moutarde d'Alsace, sont à base de graines noires ou brunes ou de leur mélange. Les moutardes américaines et allemandes sont à base de graines noires et blanches.
Les graines broyées macèrent dans un liquide (vin, moût, vinaigre, eau, verjus) auquel on ajoute sel, sucre, épices et aromates. Ce produit est ensuite réduit en une fine pâte.

Il existe de nombreuses variétés de moutardes aromatisées : à l'estragon, aux fines herbes, à l'ail, au paprika, etc.

La moutarde comme condiment accompagne toutes les viandes et charcuteries, dont elle relève la saveur.

Elle donne lieu à des plats spécifiques, comme le lapin à la moutarde, et intervient dans toutes les recettes qui portent l'appellation « à la dijonnaise ».

Elle est à la base de plusieurs sauces, chaudes ou froides : vinaigrette, sauce à la diable, sauce rémoulade, etc.

On en enduit les pièces de viande avant cuisson pour en sceller les pores et les conserver juteuses.

On trouve aussi dans le commerce de la moutarde en poudre. On peut soit la délayer dans un peu d'eau pour en faire une pâte qui a un usage semblable à celui de la moutarde condiment, soit l'ajouter à un corps gras (beurre moutardé), soit l'utiliser comme assaisonnement.

Les graines de moutarde, entières ou moulues, peuvent aromatiser marinades, légumineuses, sauces, etc. On peut en tirer une huile fortement aromatique.

3. Variété de légumes feuilles.

• Les feuilles de moutarde, en effet, se mangent crues ou cuites, de la même manière que les épinards.

moutarder v.

1. Ajouter de la moutarde à une préparation, pour l'aromatiser ou l'émulsionner.

Une vinaigrette bien moutardée.

2. Badigeonner de moutarde une viande, une volaille avant de la cuire, pour l'aromatiser d'une part, mais surtout pour sceller les pores de la viande qui restera ainsi plus juteuse en cuisant.

Moutarder des côtelettes de porc.

mouton n. m.

1. Mammifère ruminant, qu'on élève pour la laine, la viande et le lait.

2. En cuisine, au sens strict, viande qui provient d'un mouton mâle adulte, castré, engraissé pour la boucherie.

• On étend le terme au bélier et à la brebis, même si la viande qu'on en tire est moins savoureuse.

muscader v.

Aromatiser de muscade une préparation.

museau n. m.

Partie de la face de certains mammifères, située au-dessus de la bouche et dont l'extrémité, plus ou moins pointue, forme le mufle.

• En cuisine, on apprête le museau de bœuf en salade, dans une vinaigrette aux fines herbes. Le museau de porc est cuit avec la tête entière, le tout ensuite désossé et moulé, vendu comme charcuterie à la manière du fromage de tête.

nage (à la) loc. adj.

Manière d'apprêter des coquilles Saint-Jacques ou des crustacés de petite taille, cuits dans un court-bouillon aromatisé et servis, chauds ou froids, arrosés d'une sauce préparée avec le liquide de cuisson.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

nappage n. m.

1. Action de napper.

2. Toute sauce qui sert à napper un mets.

• Plus spécifiquement, gelée liquide employée pour lustrer entremets et pâtisseries.

nappé n. m.

Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température atteint le point d'ébullition (100 °C; 212 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON).**

napper v.

Pour terminer la présentation d'un mets, le recouvrir d'une préparation (sauce, gelée, crème, etc.) assez épaisse pour ne pas couler mais pas au point de cacher la forme du mets qu'elle recouvre.

Nappez le haddock de la sauce et servez bien chaud accompagné de pommes vapeur ou de riz blanc. Bocuse (1982), p. 140.

• Le sens de ce terme est très proche de celui du verbe « masquer ». La différence tient au fait que la préparation utilisée pour napper un aliment en laisse deviner la silhouette.

navarin n. m.

Ragoût brun de mouton ou d'agneau cuit avec des pommes de terre et des légumes, notamment du navet, dont il tirerait son nom.

VOIR L'ENCADRÉ **DES PLATS DE LA MÊME FAMILLE : LES RAGOÛTS** AU MOT **RAGOÛT.**

navet n. m.

Légume-racine plutôt rond, à chair blanche recouverte d'une mince peau blanchâtre dont la partie supérieure forme un collet de couleur vive, rouge ou pourpre.

Ne pas confondre avec le rutabaga, à chair jaune.

neige (en, à la) n. f.

Blancs d'œufs battus jusqu'à prendre une consistance blanche et ferme, qui entrent dans la composition d'entremets ou de pâtisseries (meringues, soufflé, îles flottantes, etc.).

niçoise (à la) loc. adj.

Se dit de plats où entrent l'ail, les olives, les anchois, les tomates, les haricots verts.

Salade niçoise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

nigelle n. f.

Plante herbacée méditerranéenne et asiatique dont les graines sont utilisées comme condiment, surtout dans des mélanges.

• Ce condiment n'est plus guère en usage aujourd'hui en cuisine familiale.
Il est également connu en Europe sous le nom de « toute-épice ».

noisette n. f.

1. Fruit du noisetier, dont l'amande est comestible.

• Ses emplois en cuisine sont nombreux : salées, grillées en amuse-gueule; entières, rapées ou broyées dans les farces, les pâtisseries ou les confiseries.
On en tire également une huile très fine.

2. Manière d'indiquer le degré de cuisson du beurre, lorsqu'il prend une belle couleur blonde qui rappelle celle de l'amande de la noisette.

3. Mesure impressionniste : quantité d'un corps gras solide, surtout de beurre, comparable à la taille d'une noisette (environ 10 g).

Parsemez de persil haché, noisettes de beurre ou de margarine.
Bernard (1987), p. 232.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES** EN CUISINE AU MOT **MESURE.**

4. Manière d'apprêter des pommes de terre, en petites boules ou tournées en forme d'amande, dorées au beurre ou à l'huile.

5. Pièce de boucherie : noix ou filet de veau, d'agneau ou de mouton, parfois de bœuf, de porc ou de chevreuil, coupé en rondelles, le plus souvent bardé, à faire griller ou poêler au beurre.

• Dans le cas du veau, la noisette n'est pas bardée; lorsqu'il y a une barde, cette pièce porte le nom de grenadin.
VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

noix n. f.

1. Terme générique pour désigner tout fruit sec enfermé dans une coque (noix de pacane, de cajou, du Brésil, de coco, de cola, etc.).

• On en tire des huiles et les usages des noix en cuisine, comme amuse-gueule ou comme élément, sont multiples.
2. Plus spécifiquement, fruit du noyer dont une variété donne la noix de Grenoble.

• La coque de ce fruit contient le cerneau, divisé en quatre zones par une cloison ligneuse.
3. Pièce de boucherie : morceau de veau tiré du cuisseau (plus précisément du muscle interne de la cuisse).

• C'est une viande de toute première qualité. On détaille cette pièce en rôtis, en escalope ou en grenadins.

4. Mesure impressionniste : quantité d'un corps gras, surtout de beurre, comparable à la taille d'une noix (environ 20 à 25 g).

Retirez la casserole du feu et incorporez 1 ou 2 belles noix de beurre doux et le parmesan frais râpé, au goût. Pinard (1994), p. 118.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

5. Chair blanche de la coquille Saint-Jacques, à l'exclusion du corail.

noix pâtissière n. f.

Pièce de boucherie : morceau de veau tiré du cuisseau (plus précisément du muscle antérieur de la cuisse).

• C'est une viande de grande qualité, moins cependant que la noix elle-même. On la détaille en rôtis ou en escalopes.

normande (à la) loc. adj.

Se dit d'une préparation où entrent, comme ingrédients, des produits typiques de la Normandie : beurre et crème, cidre et calvados.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

nouille n. f.

Pâtes alimentaires plates et courtes, de largeur variable (fine, moyenne, large et très large).

nuage n. m.

Mesure impressionniste : très petite quantité d'un liquide, le plus souvent du lait ou de la crème.

Prendre son thé avec un nuage de lait.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

œuf n. m.

Aliment qui provient de la ponte des volatiles femelles, surtout de la poule.

• Dans la nature, l'œuf sert à la reproduction de l'espèce : il contient le germe de l'embryon et les réserves alimentaires de son développement. Sans autre indication, le terme « œuf » désigne l'œuf de poule. Dans les autres cas, on indique la provenance : œuf de cailles, œuf de pigeon, etc.

En cuisine, on l'utilise soit entier, soit en séparant le blanc (l'albumen) du jaune.

Ses emplois sont multiples. On le consomme sous différentes formes : œuf au plat, œuf en coquille, omelette, œuf brouillé, etc. On l'intègre dans des mélanges, surtout dans les desserts et les pâtes alimentaires. Il sert également comme agent de liaison dans les sauces ou les potages ou à dorer une pâtisserie.

VOIR LE TABLEAU **UN ŒUF PROLIFIQUE.**

Un œuf prolifique

Les modes de cuisson de l'œuf sont très variés. Les plus couramment cités dans les livres de recettes sont les suivants :

Œuf à la coque	*Œuf cuit dans sa coquille. Blanc semi-coagulé et jaune liquide. Temps de cuisson : en le plongeant dans une eau froide au départ, 3 min à partir du moment où l'eau frémit et en maintenant l'eau frémissante : dans une eau frémissante, 3 à 4 min.*
Œuf mollet	*Œuf cuit dans sa coquille. Blanc ferme et surface du jaune commençant à coaguler sur la paroi du blanc. Temps de cuisson : dans une eau froide au départ, 4 à 5 min à partir du moment où l'eau frémit : dans une eau frémissante, 6 à 8 min.*
Œuf dur	*Œuf cuit dans sa coquille. Blanc et jaune fermes. Temps de cuisson : dans une eau froide, 7 à 10 min à partir du frémissement de l'eau : dans une eau déjà frémissante, 10 à 15 min.*
Œuf poché	*Œuf sans coquille que l'on cuit en le glissant dans une eau bouillante vinaigrée.*
Œuf en cocotte	*Œuf cassé dans une petite alvéole (ou dans un ramequin) et cuit au bain-marie.*
Omelette	*Œufs battus assaisonnés (sel, poivre) cuits à la poêle dans un corps gras. Nombreuses variantes, tant pour la cuisson que pour la garniture.*
Œufs brouillés	*Œufs cuits à la poêle dans un corps gras en remuant constamment pour que l'œuf se brise en cuisant. Garniture au goût.*
Œuf sur le plat	*Œuf cuit à feu doux à la poêle avec un corps gras ou dans un plat individuel préalablement beurré : le blanc devient ferme et blanchâtre et le jaune chaud mais liquide, au centre du blanc.*
Œuf au miroir	*Au sens strict, œuf sur le plat cuit au four. En pratique, l'œuf au miroir se confond avec l'œuf au plat.*
Œuf frit	*Œuf cuit à la poêle dans un corps gras chaud, surtout de l'huile. En cours de cuisson, on rabat le blanc coagulé sur le jaune pour le garder liquide.*

Un œuf prolifique (suite)	
Œuf filé	*Œuf en omelette que l'on poche en le faisant couler au travers d'une passoire pour le cuire en minces filaments dans un bouillon en ébullition. L'œuf filé sert à garnir potages et consommé.*
Œuf à la neige	*Blancs d'œufs battus en neige, pochés à l'eau bouillante ou au lait chaud, ajoutés comme garniture à une crème anglaise pour former un entremets.*

oignon piqué n. m.

Oignon dans lequel on plante des clous de girofle et qu'on ajoute comme condiment à une préparation.

Couper le porc et la panne en dés. Recouvrir d'eau froide et ajouter l'oignon piqué, le bouquet garni, les épices mélangées, le sel et le poivre.
Institut (1979), p. 13.

onctueux adj.

Se dit d'un mets ou d'une préparation, surtout des potages et des sauces, dont la consistance est lisse et crémeuse, en général par l'addition d'un corps gras comme agent de liaison, tout particulièrement le beurre et la crème.

Ajoutez-y deux cuillerées à soupe de crème : faites réduire sur feu vif en remuant à la spatule jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
Oliver (1971), p. 712.

paille n. f.

1. Tube de faible diamètre en papier paraffiné, en matière plastique, parfois en verre, dont on se sert pour boire un liquide en l'aspirant.

Le synonyme *chalumeau* n'est plus guère en usage de nos jours.

2. Une des trois tailles des pommes de terre frites, coupées en filaments.

VOIR L'ENCADRÉ AU TERME **POMMES FRITES.**

palette n. f.

Autre appellation de la spatule.

panacher v.

Mélanger deux ou plusieurs ingrédients de couleurs et de saveurs différentes.

Une glace, une salade panachée.

panade n. f.

1. Mélange à base de farine délayée dans de l'eau ou du lait, épaissi par réduction à feu doux, utilisé pour lier une farce, notamment dans la confection des quenelles.

• Les recettes varient selon les types de farces. On peut ajouter à la farine de la pomme de terre (source d'amidon), du beurre ou des jaunes d'œufs ainsi que de la mie de pain pour donner plus de consistance à l'appareil.

2. Soupe d'origine provençale, à base de pain cuit dans de l'eau ou du lait, additionnée de beurre, le tout lié au jaune d'œuf en fin de cuisson.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

paner v.

Couvrir un aliment, généralement fragile ou de petite taille (escalope de veau, filet de poisson), de panure ou de chapelure avant de le faire frire, sauter ou griller.

• On distingue deux manières de paner un aliment : à l'anglaise, passé d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu avec de l'huile, dans la chapelure pour finir : à la milanaise, passé dans l'œuf battu et ensuite dans la panure, additionnée de parmesan râpé.

VOIR L'ENCADRÉ **DEUX FAÇONS DE PANER.**

panier à friture n. m.

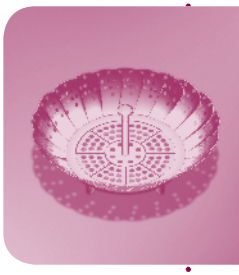
Récipient en fil métallique, muni de poignées ou d'une queue, amovible dans certains cas, dans lequel on place des aliments à faire cuire en haute friture et qui sert à les égoutter une fois la cuisson terminée.

panier à friture

panier cuit-vapeur n. m.

Ustensile de cuisson circulaire, composé d'un fond fixe muni de pieds et de segments à bord relevé reliés à lui par un rivet autour duquel ils pivotent pour s'adapter à la taille de la casserole, le tout percé d'une multitude de petits orifices par où passera la vapeur d'un liquide en ébullition.

• Il sert à cuire des aliments à la vapeur, sans contact direct avec le liquide en ébullition : le panier est placé sur le fond de la casserole au-dessus du niveau du liquide, les aliments à cuire dans le panier.



panier cuit-vapeur

Deux façons de paner

Paner à l'anglaise	*Farine, œuf battu avec de l'huile, mie de pain séchée (chapelure).*
Paner à la milanaise	*Œuf battu, mie de pain fraîche (panure), parmesan râpé.*

panne n. f.

Couche épaisse de graisse qui entoure certaines parties de la carcasse du porc, surtout les rognons et le filet.

Cretons grand-mère : couper le porc (épaule) et la panne en dés.
Institut (1979), p. 13.

• Fondue lentement, la panne donne un saindoux de première qualité.

pannequet n. m.

Crêpe fourrée.

• Selon la garniture qui sert à fourrer la crêpe, le pannequet peut être salé ou sucré.
Salé, il est servi en hors-d'œuvre ou en entrée chaude. Exemple de garniture : fromage fondu, anchois à la béchamel.
Sucré, il est servi en entremets, avec une garniture de confitures, de crème pâtissière, etc.

panure n. f.

Mie de pain fraîche (sans aucune trace de croûte) émiettée et réduite en poudre.

• En cuisine, on utilise la panure comme la chapelure pour paner ou gratiner une préparation. Elle entre également dans la composition de farces, selon les recettes.
À la différence de la panure, la chapelure est préparée à partir de pain rassis ou séché.

VOIR LES ENCADRÉS AU MOT **CHAPELURE** ET AU VERBE **PANER.**

papier n. m.

Différents types de papier sont d'usage courant en cuisine dans des emplois plus ou moins spécialisés. Le plus souvent, ils se présentent en rouleaux, mais aussi en feuilles ou déjà moulés pour remplir une fonction particulière.

papier absorbant : papier utilisé comme papier essuie-tout ou pour éponger l'eau de lavage et de rinçage ou l'huile des mets frits.

papier aluminium : mince feuille d'aluminium utilisée pour couvrir les plats à cuire ou mis à macérer, pour envelopper les mets à conserver au réfrigérateur, pour former des papillotes, pour chemiser des plats de cuisson ou des moules, pour protéger les parties tendres d'une volaille ou d'une viande en début de cuisson prolongée au four, etc.

Le papier aluminium est vendu en rouleaux ou déjà moulé en plats de cuisson ou en contenants de différentes tailles.

papier filtre : papier de formes et d'emplois très divers, en général en fonction d'un appareil précis, notamment les cafetières.

papier sulfurisé : papier imperméabilisé, capable de supporter la chaleur et qui est surtout utilisé en pâtisserie pour chemiser des moules ou en cuisine pour faire des papillotes. On l'utilise également pour la

vente au détail des pâtisseries ou des charcuteries détaillées en tranches.

Il est souvent vendu prémoulé, prêt à s'insérer dans les alvéoles d'un moule.

papier ciré ou **paraffiné** : papier enduit de cire ou de paraffine sur l'une ou sur les deux faces, mais qui supporte peu la chaleur. On l'utilise pour protéger un plan de travail lors de la manipulation des aliments, pour emballer des aliments, pour garnir les couvercles des pots, etc.

papier dentelle : papier de fantaisie, rond, ovale ou rectangulaire, qui sert à décorer le fond des plats de service au moment de présenter des hors-d'œuvre, des confiseries, des pâtisseries, etc.

pellicule : mince feuille de polyéthylène, transparente et moulante, très adhérente, qui sert à fermer les plats ou à envelopper les aliments pour les isoler de l'air ambiant et les mieux conserver, à couvrir un plat pour la cuisson d'un aliment au four à micro-ondes, etc.

papillote (cuire en) loc. verb.

Cuire des aliments (poissons, viandes, légumes) dans une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé hermétiquement refermée.

papillote n. f.

1. Feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé dans laquelle on enferme hermétiquement des aliments pour les faire cuire.

2. Garniture de papier ciselé dont on décore le haut des côtelettes ou de certaines pièces de viande (gigot, jambon) au moment de servir, pour en améliorer la présentation.

parage n. m.

Action de parer.

parer v.

Préparer une viande, un légume ou un fruit en supprimant les parties inutiles ou non comestibles avant de l'utiliser pour la confection d'un plat.

Demandez à votre boucher de bien parer les entrecôtes, c'est-à-dire d'enlever l'excédent de gras. Bocuse (1982), p. 202.

- On nomme parures les éléments supprimés.

parfumer v.

Donner à un mets, en cours de préparation, une saveur, un arôme supplémentaire en y ajoutant une essence (vanille, amande), un condiment, une épice, de l'alcool (sherry, kirch), du vin, etc.

Parfumez avec la crème d'anchois en battant au fouet.
ELLE (1982), fiche 94.

parmentier n. m.

En cuisine française, tout plat où la pomme de terre est un ingrédient important.

Potage parmentier : blanc de poireau, pomme de terre et crème. Hachis parmentier : hachis de viande recouvert d'une purée de pommes de terre et gratiné.

• Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), pharmacien de son état, est celui qui, en France, a rendu populaire la consommation de la pomme de terre jusqu'alors méprisée.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

parsemer v.

Couvrir çà et là un élément ou une préparation d'un autre élément (beurre, fromage, fines herbes) pour en améliorer le goût ou la présentation.

Parsemez de persil haché, juste avant de servir. Bernard (1987), p. 97.

parure n. f.

Partie d'une pièce de viande, d'un poisson, d'un légume, etc., que l'on prélève soit parce qu'elle est inutile ou non comestible, soit parce qu'elle ne peut pas être présentée telle quelle mais que l'on réserve à d'autres usages.

• Les parures de viande (peau, nerfs, graisse) peuvent servir à la confection de fonds, de braisés, etc.

Les parures de poissons (arêtes, tête, queue) servent à la préparation du fumet de poisson.

Les parures de légumes (morceaux résultant du tournage) sont récupérées pour la préparation de potages, de purées.

passer v.

1. Filtrer un élément plus ou moins liquide, par exemple une sauce, au chinois, à l'étamine ou à travers une passoire, dans le but de l'affiner.

2. Écraser des légumes ou des fruits à travers une passoire, un chinois, pour les réduire en purée.

3. Saisir rapidement un élément dans un corps gras.

Passer une escalope au beurre.

4. Enduire d'un ingrédient.

Passer chaque escalope dans l'œuf battu, puis dans le mélange de gruyère et de chapelure. Mathiot (1990), p. 288.

5. Passer au tamis.

Syn. de tamiser.

passoire

passoire n. f.

Ustensile de cuisine qui sert à égoutter des aliments crus ou cuits, à passer des préparations plus ou moins liquides.

• Cet ustensile est soit en métal ou en plastique, percé de trous plus ou moins grands, soit composé d'un treillis métallique monté sur un cadre.

La forme varie : une passoire peut être cylindrique, évasée ou demi-sphérique, avec manche, anse ou poignées latérales.

pâte n. f.

1. Préparation à base de farine et d'eau, avec ajout d'autres éléments selon les recettes (œufs, corps gras, sucre, sel, etc.), qui sert à la confection des pâtisseries ou des plats servis dans une croûte (vol-au-vent, quiche, pâté, bouchées, pannequet, etc.).

Étendre la pâte. Une abaisse de pâte.

• Comme corps gras, on utilise surtout le beurre, mais aussi l'huile, la margarine ou le shortening.
En ce sens, la pâte est dite « de cuisine » ou « de pâtisserie » selon qu'elle sert à confectionner un plat ou un dessert.

Certaines pâtes ne sont utilisées que pour une recette particulière ou un nombre restreint de recettes. Ce sont des pâtes spécialisées, par exemple la pâte à baba, la pâte à beignet, la pâte à brioche, la pâte à biscuit (à gâteau), à crêpe, à gaufre.

D'autres sont d'usage courant en cuisine et en pâtisserie, en ce sens qu'elles sont employées pour la préparation d'une foule de plats, sucrés ou salés. Ce sont : la pâte brisée (ou à foncer), la pâte feuilletée, la pâte à choux, la pâte sablée et la pâte levée.

2. Préparation dont on fait le pain : farine pétrie avec de l'eau et du sel, laissée à fermenter sous l'action du levain ou de la levure de boulanger et cuite au four.

Un pain sans levain.

3. Au pluriel : pâtes alimentaires (voir ce mot).

Acheter des pâtes fraîches. Servir un plat de pâtes.

4. Consistance que prend le lait lorsqu'on le fait cailler pour faire les fromages.

• On distingue les fromages selon le type de pâte; pâte fraîche (à consommer rapidement, exemple le petit-suisse); pâte molle (fermentée mais ni pressée, ni cuite; brie, munster); pâte filée (étirement du caillé jusqu'à consistance désirée; mozzarella, bocconcini, provolone); pâte persillée (présence de moisissures dues à des champignons du type pénicillium; roquefort, bleu d'Auvergne, stilton); pâte pressée, demi-ferme (suppression d'une grande partie de l'eau du caillé par pression; oka, saint-paulin, reblochon, cheddar); pâte cuite et pressée, ferme (gruyère, emmenthal, parmesan).

5. Mélange, plus ou moins consistant, d'ingrédients.

Poursuivre l'évaporation jusqu'à obtenir une pâte. Broyer le persil frais avec l'huile d'olive pour faire une pâte. Pâte d'amandes, pâtes de fruits.

pâté n. m.

Préparation à base de viandes, d'abats, de gibier ou de poisson, hachés plus ou moins finement, assaisonnés et aromatisés, cuite au four dans une enveloppe de pâte.

Pâté de gibier, de faisan, de jambon, de saumon.

• En principe, le pâté se présente dans une croûte de pâte, à la différence de la terrine qui cuit dans un moule de porcelaine ou de fonte.
En pratique, on tend aujourd'hui à utiliser les deux termes l'un pour l'autre, d'où le pléonasme pâté en croûte.

pâte à choux n. f.

Variété de pâte qui a la caractéristique de gonfler en laissant un creux en son milieu, qu'on pourra fourrer par la suite.

• La pâte à choux permet de préparer une grande variété de desserts ou de bouchées, selon la garniture qu'on y met (choux à la crème, profiteroles, éclairs, gougères, etc.).
La pâte à choux n'est pas assez consistante pour être abaissée mais suffisamment pour garder la forme qu'on lui donne en la déposant sur une plaque à pâtisserie.

pâte brisée n. f.

Variété de pâte qui, en cuisant, donne une croûte uniforme, dorée et croustillante.

• Le corps gras est laissé en parcelles de la grosseur d'un pois lorsqu'on l'amalgame à la farine, pour qu'il fonde durant la cuisson de la pâte.
On l'emploie le plus souvent comme fond ou comme croûte pour les tartes, tartelettes, barquettes, chaussons, quiches, tourtes, croustades, pâtés, etc.

En conséquence, on lui donne aussi le nom de « pâte à foncer ».

pâte d'amandes n. f.

Confiserie qu'on a préparée en mélangeant des amandes mondées réduites en poudre à un sirop de sucre chaud, mélange qu'on travaille ensuite jusqu'à obtenir une pâte compacte.

• La pâte d'amandes se vend prête à l'usage.
Elle sert à façonner des friandises de formes fantaisistes : elle entre dans la confection des bonbons ou des bouchées sucrées : elle est utilisée pour décorer des gâteaux ou des petits fours, etc.

pâte de tomate n. f.

Au Canada, appellation commerciale du concentré de tomates, sans doute sous l'influence de l'anglais « tomato paste ».

pâte feuilletée n. f.

Variété de pâte qui, en cuisant, se sépare en couches minces comme des feuilles de papier, d'où son nom.

• La pâte feuilletée est utilisée pour la préparation de palmiers, mille-feuilles, pithiviers, vol-au-vent. Plus fine et plus soignée, elle peut remplacer la pâte brisée.

Sa préparation se caractérise par la manière de l'abaisser : on étend la détrempe en rectangle qu'on replie ensuite en trois et qu'on tourne d'un quart de tour avant de l'abaisser à nouveau.

Cette manœuvre s'appelle un tour. Entre chaque tour, on ajoute un corps gras (du beurre le plus souvent), ce qui réduit l'élasticité de la pâte et provoque sa division en couches minces (ou feuillets) en cours de cuisson. En principe, il faut répéter cette manœuvre six fois avec un moment de repos tous les deux tours. Une pâte feuilletée minute se fait en deux tours.

pâte levée n. f.

Pâte qui intègre de la levure parmi ses ingrédients.

• S'il s'agit de levure de boulanger, il faut laisser reposer la pâte pour permettre à la levure d'agir : si on utilise de la levure chimique, il faut cuire la pâte sitôt terminée.

La pâte levée sert à la confection des savarins, brioches, gâteaux secs, etc.

pâte sablée n. f.

Pâte dont la préparation est semblable à celle de la pâte brisée, mais qui demeure plus friable à cause de l'addition de sucre.

• La différence avec la pâte brisée provient de l'ajout du sucre parmi les ingrédients et de la manière de travailler le mélange beurre-farine-sucre, en grains fins comme du sable, d'où son nom.

La pâte sablée donne son nom à une catégorie de gâteaux secs, les petits sablés. On en fait aussi des galettes, des petits fours, etc.

pâtes alimentaires n. f. pl.

Préparation culinaire à base de céréales moulues et d'eau, façonnée de très diverses façons et séchée, le plus souvent achetée prête à l'usage.

• Les pâtes alimentaires de bonne qualité sont préparées avec de la semoule de blé dur, riche en gluten et pauvre en amidon. On les fabrique également à partir de farine de blé mou (parfois mêlé de farine de blé dur), de farine de sarrasin, de riz ou de maïs.

Les pâtes alimentaires « aux œufs » résultent de l'ajout d'œufs au mélange de base.

Elles peuvent être teintées, soit par l'incorporation d'une purée de légumes (épinards, tomates), soit par l'ajout de colorants, naturels (jus de betterave, par exemple) ou artificiels.

La forme et la taille des pâtes alimentaires sont très variables; petites pâtes pour les potages; pâtes courtes, plates ou creuses, torsadées ou courbées, moulées en coquilles ou en nœuds papillons (nouilles, coquilles, farfalle, rigatoni, penne, rotini, fusilli, etc.); pâtes longues, rondes, plates ou creuses (spaghetti, spaghettini, vermicelle, fettucine, macaroni, etc.); pâtes farcies à la viande ou au fromage (tortellini, ravioli); pâtes cylindriques, de longueur moyenne, à farcir (cannelloni).

Les pâtes sont servies comme entrée ou comme plat principal, accompagnées d'une sauce, parfois gratinées, ou en accompagnement des viandes, volailles, poissons ou fruits de mer.

pâtisserie n. f.

1. Partie de la cuisine ou de l'industrie alimentaire dont l'objet est la préparation et la vente des gâteaux.

2. Plus particulièrement, dessert sucré fait d'une pâte cuite (pâte feuilletée, pâte à choux, etc.), souvent fourrée (de crème fraîche, de crème fouettée, de crème pâtissière, de confitures, etc.).

• Les pâtisseries sont très diverses selon la pâte, la garniture et le glaçage. Elles sont généralement achetées dans une pâtisserie, en portions individuelles.

paupiette n. f.

Escalope amincie (de veau surtout, mais aussi d'une autre viande ou de volaille) farcie d'une garniture, roulée et ficelée, le plus souvent braisée dans un mouillement court, parfois poêlée avec un corps gras.

• Les recettes varient beaucoup, autant pour la composition de la garniture (chair de saucisse, jambon et fromage, etc.) que pour la nature du mouillement (consommé de volaille, vin blanc, etc.) ou les légumes ajoutés à la cuisson (surtout tomates ou champignons).

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

paysanne (en, à la) loc. adj. ou loc. adv.

1. Manière de couper des légumes, soit en fines lamelles (de 1 cm de côté et 1 à 2 mm d'épaisseur), soit en carrés pour les légumes comme le chou (lanières de 8 à 10 mm de largeur taillées ensuite en carrés).

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

2. Mélange de légumes coupés en paysanne pour garnir une soupe.

3. À la paysanne : manière de braiser une viande ou un poisson en y ajoutant une fondue de légumes.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

pectine n. f.

Substance, d'origine végétale, présente dans certains fruits (pommes, mûres, groseilles, oranges, citrons), qui a la propriété de faire prendre en gelée une préparation à base de ces fruits.

• La pectine est particulièrement abondante autour des pépins.

peler v.

Enlever la peau (la pelure) d'un fruit, d'un légume, cru ou cuit.

Plonger les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante, les passer sous l'eau froide et les peler. Loiseau (1984), p. 169.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

peler à vif loc. verb.

En parlant d'un agrume, enlever en une seule opération, à l'aide d'un couteau, l'écorce et la peau blanche qui adhère à la peau.

Ajoutez quelques citrons verts pelés à vif et tranchés en fines rondelles. Pinard (1994), p. 122.

pellicule de polyéthylène n. f.

Fine pellicule transparente, moulante et à très forte adhérence, utilisée en cuisine pour conserver des aliments ou couvrir des contenants.

• Elle est vendue en rouleaux.

périgourdine (à la) loc. adj.

Se dit d'un plat arrosé d'une sauce périgourdine, sauce brune dérivée d'une sauce espagnole, aromatisée de morceaux de truffes et de vin de Madère, rehaussée de purée de foie gras et liée au beurre.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

perlé n. m.

Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop se situe entre 104 et 107 °C (219 et 225 °F).

• On distingue le petit perlé (sirop à 104-105 °C; 219-221 °F) et le grand perlé (107 °C; 225 °F).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON).**

persillade n. m.

Persil frais ciselé ou mélange de persil frais et d'ail finement haché, ajouté à un plat en fin de cuisson.

persillé adj.

1. Se dit d'une préparation dont la caractéristique est de contenir une bonne quantité de persil ciselé.

Jambon persillé.

2. Se dit d'un fromage dans lequel la présence de moisissures évoque celle du persil par la couleur.

Fromage à pâte persillée : roquefort, bleu d'Auvergne, gorgonzola, stilton.

3. Se dit d'une viande de bœuf dans laquelle de minces filaments de graisse sont mêlés à la chair.

persiller v.

Parsemer de persil frais ciselé.

pesto n. m.

Sauce froide composée de basilic frais, d'ail et de pignons, broyés finement en même temps qu'on ajoute peu à peu de l'huile d'olive et du parmesan râpé pour obtenir une pâte.

• Ce condiment est d'origine italienne, plus précisément de la région de Gênes.
Il accompagne les pâtes et les potages.

La version française du pesto, le pistou, ne comprend pas de pignons, et à l'occasion pas de parmesan non plus, et on y ajoute quelquefois de la tomate.

petit four ou **petit-four** n. m.

Petite pâtisserie individuelle, de composition très variée, servie comme bouchée avec l'apéritif ou lors de réceptions (buffet, cocktail), en accompagnement d'un dessert (entremets à la crème, crème glacée ou sorbet), ou comme dessert lorsqu'il s'agit d'une pâtisserie miniature.

• On distingue les petits fours secs, en pâte à gâteau ou à biscuit, les petits fours frais à consommer rapidement et les petis fours salés, petits morceaux de pâte agrémentés d'une garniture salée.
Les petits fours se servent généralement en assortiment, d'où l'usage généralisé du pluriel.

On donne aussi, aux petits fours, le nom de « gâteaux secs ».

pétrir v.

Travailler de la pâte soit avec les mains, soit à l'aide d'un appareil culinaire (batteur, mélangeur) pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Pétrir la pâte avec la paume de la main. L'opération doit être très rapidement menée : la pâte est d'autant meilleure.
Mathiot (1990), p. 582.

pickles n. m.

Condiment anglo-saxon : petits légumes ou fruits, mis en saumure, puis dessalés et conservés dans le vinaigre.

• Les légumes les plus utilisés sont : les concombres, les bouquets de chou-fleur, les petits oignons, les tomates cerises. Les conserves ainsi réalisées peuvent n'être faites que d'un seul légume ou d'un mélange de plusieurs légumes.
On traite également de la même manière des fruits : pommes, prunes, cerises, poires, etc.

Les pickles accompagnent les viandes froides, les pâtés et terrines, les amuse-gueule, etc.

pie n. f.

Terme anglais qui entre dans la dénomination de spécialités culinaires britanniques ou américaines et qui ont la caractéristique d'être cuites entre deux abaisses de pâte.

Chicken-pie (pâté au poulet), apple-pie (tarte au pommes), salmon-pie (pâté au saumon), steak and kidney pie (pâté de bœuf, de rognons et de pommes de terre).

piémontaise (à la) loc. adj.

Se dit de préparations accompagnées de risotto, parfois aux truffes blanches, ou de pâtisserie à base de noisettes.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

pignon n. m.

Graine comestible de la pomme du pin parasol.

• On croque les pignons décortiqués ou on s'en sert comme ingrédients dans des recettes, par exemple celle du pesto.

piler v.

1. Réduire un élément en fragments ou en poudre en le broyant avec un pilon dans un mortier.

Piler des grains de poivre. De la glace pilée.

2. Réduire en purée un élément, cru ou cuit, notamment des légumes, à l'aide d'un pilon à purée.

Pilez l'ail avec un pilon, très finement. Bernard (1987), p. 72.

pilon n. m.

1. Ustensile de cuisine : instrument, généralement lourd, composé d'une tête plate, arrondie ou conique, prolongée d'un manche court avec lequel on broie une substance dans un mortier, un chinois, un tamis.

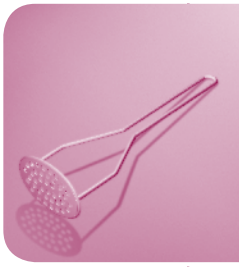
VOIR L'ILLUSTRATION AU MOT **MORTIER.**

2. Pilon (à purée) : ustensile de cuisine composé d'un cercle métallique ajouré relié à un long manche, qui sert à réduire en purée, manuellement, des légumes ou des fruits cuits.

• Cet ustensile porte également le nom de presse-purée.

3. Par analogie, partie inférieure de la cuisse d'un volatile comestible, notamment du poulet, située entre l'articulation de la patte et celle du haut de la cuisse.

• Ce terme fait partie des mots qui servent à désigner les parties de la carcasse du poulet, ou d'un autre volatile comestible, lorsqu'on le dépèce.



pilon

piment de la Jamaïque n. m.

Condiment surtout nord-américain : graines, en forme de petites baies, de la fleur d'un arbre appelé « pimenta », originaire des Caraïbes et de l'Amérique centrale, dont l'arôme rappelle à la fois le poivre, le girofle, la muscade et la cannelle.

• Ce condiment porte également le nom de « toute-épice » par calque de l'anglais « allspice », terme sous lequel il est connu des Américains. On le vend en grains ou en poudre.
C'est à cause de l'arbre dont il provient (pimenta) qu'on lui a donné le nom de « piment » bien qu'il ne s'agisse aucunement d'une plante de cette famille. On lui donne aussi, parfois, le nom de « poivre » de la Jamaïque.

VOIR L'ENCADRÉ **UN PROBLÈME ÉPICÉ** AU MOT **ÉPICE.**

pinceau à pâtisserie n. m.

pinceau à pâtisserie

Petit ustensile de cuisine, composé d'un manche garni de poils en soie ou en nylon, qui sert à badigeonner, à lustrer et à dorer des pâtisseries.

pincée n. f.

Mesure impressionniste : très petite quantité d'un produit d'assaisonnement, en poudre, en grains ou en fragments, que l'on peut tenir entre le pouce et l'index.

Pour un ragoût à l'italienne, vous n'aurez qu'à remplacer toutes les épices par une pincée de romarin, d'origan ou de thym. Pinard (1994), p. 185.

• La pincée équivaut à environ 3 grammes.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

pincer (faire) v.

1. Faire colorer au four, sans corps gras, la matière première d'un fond brun (os concassés, carcasse de volaille, légumes aromatiques).

2. Faire caraméliser les sucs de cuisson avant de déglacer.

Pincer à feu vif le fond de cuisson de la poularde. Dégraisser à fond et déglacer avec le champagne. Chapel (1980), p. 126.

3. En pâtisserie, enjoliver le rebord d'une tarte ou souder deux abaisses de pâte en y imprimant des stries avec les dents d'une fourchette ou en y façonnant des bourrelets entre le pouce et l'index.

piquer v.

1. Pratiquer des trous à la surface d'une pièce de viande, de gibier, etc., et y introduire des bâtonnets de lard dont les extrémités restent apparentes.

• L'opération s'effectue à l'aide d'une aiguille à piquer.

2. Faire des incisions avec la pointe d'un couteau dans une pièce de viande pour y insérer des gousses ou des parcelles d'ail.

Piquez l'épaule de mouton avec un couteau pointu pour y introduire 1 ou 2

gousses d'ail. Bernard (1987), p. 239.

3. Pratiquer de petits trous, avec les dents d'une fourchette, dans une abaisse de pâte crue avant de la cuire à blanc ou de la garnir.

Piquez le fond [de pâte] avec une fourchette.
CVF, février 1997, p. 38.

pissaladière n. f.

Tarte ou tartelette de pâte à pain garnie d'une couche d'oignons préalablement blanchis, décorée de filets d'anchois et d'olives noires.

• Elle se sert en entrée, chaude ou froide.

piston à décorer n. m.

Ustensile de pâtisserie : sorte de seringue dont le corps est de fort diamètre et qui se termine par une douille interchangeable : on s'en sert pour décorer les pâtisseries et desserts moulés.

• Les douilles se terminent par des ouvertures de différent diamètre et de profil varié : aplati, rond, lisse, dentelé, cannelé, etc.
Le produit de décoration est placé dans le corps de la seringue. En poussant le piston, on force le produit à travers la douille qui le façonne de la manière décorative désirée.

piston à décorer

pistou n. m.

1. Mélange de basilic frais et d'ail, broyé finement, auquel on ajoute peu à peu de l'huile d'olive, jusqu'à obtention d'une pâte.

• Ce condiment s'inspire du pesto italien, dont on a supprimé les pignons. Il peut être agrémenté de parmesan et de tomate.
Il accompagne les pâtes.

2. Soupe de légumes et de haricots dans laquelle on incorpore du pistou au moment de servir.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

pithiviers n. m.

1. Pâtisserie de pâte feuilletée, en forme d'abaisse de tarte aux bords festonnés, garni de frangipane (crème aux amandes).

2. Plat composé d'une préparation en sauce ou en crème (ris de veau, foie de poulet, rognons, etc.) présentée dans une pâte de pithiviers.

plaque à pâtisserie n. f.

Ustensile de cuisson, généralement en tôle, de forme rectangulaire, à petit rebord, qui sert à cuire au four biscuits, gâteaux et autres pâtisseries qui ne requièrent pas de moules.

Syn. de tôle.

plaque à pâtisserie

plat n. m.

1. Récipient à fond plat, de taille et de forme variables, qui sert soit à cuire les aliments, soit à apporter à table un mets.

Un plat de service, un plat à rôtir.

2. Par extension, le contenu d'un plat.

Un plat de viande, un plat de pâtes.

3. Partie d'un repas : ensemble des mets qui sont servis en même temps.

Un repas de quatre plats.

• Le plat principal ou de résistance : le mets central d'un repas.
Le plat du jour : au restaurant, plat proposé aux clients par le chef, en plus des autres plats à la carte.

Un plat régional : spécialité gastronomique d'une région.

plat à gratin

plat à gratin n. m.

Ustensile de cuisson : plat de fonte émaillée, de porcelaine ou de terre vernissée, peu profond, à bord évasé et à poignées moulées, dont on se sert pour faire colorer un plat pané ou saupoudré de fromage.

plat à rôtir n. m.

Plat qui sert à faire rôtir une viande au four, à couvert ou à découvert.

plats à rôtir

plats cuisinés n. m.

Plats tout préparés, réalisés de façon industrielle ou artisanale, vendus chez les traiteurs ou dans les autres magasins d'alimentation, qu'il suffit de réchauffer.

plier v.

1. Rabattre l'une sur l'autre les parties d'une préparation souple.

Pliez le rectangle de pâte en 3, en rabattant le premier tiers vers vous et le troisième par-dessus en remontant. Larousse (1991), p. 535.

• En cuisine, se dit surtout d'une omelette qu'on plie en deux en la glissant dans l'assiette, ou lors de la préparation de la pâte feuilletée.

2. Incorporer avec douceur à une préparation des blancs d'œufs battus, ou de la farine, à l'aide d'une spatule ou d'une cuiller de bois, en un geste tournant, du bord vers le centre du plat.

plonger v.

Immerger rapidement un élément dans un liquide chaud ou froid.

Plonger des tomates dans l'eau bouillante pour les peler.

Plonger un œuf dur, après cuisson, dans l'eau froide pour le rafraîchir et l'écaler.

pluche n. f.

Feuilles de plantes aromatiques, surtout le cerfeuil, mais aussi le persil, le cresson, le céleri.

Lier la sauce hollandaise mousseuse, ajouter les pluches de cerfeuil et la tomate écrasée. Chapel (1980), p. 279.

• On les utilise fraîches ou blanchies, entières ou ciselées, pour aromatiser les potages ou toute autre préparation.

pluie (faire tomber en, jeter en) loc. verb.

Jeter ou faire tomber des éléments de haut, en ordre dispersé.

Dès que l'eau est bouillante, jetez-y le riz en pluie, laissez-le cuire 15 mn environ à découvert. Bocuse (1982), p. 88.

plumer v.

Arracher les plumes d'une volaille, d'un gibier à plumes abattu.

Plumer et vider les cailles. Benoit (1970), p. 345.

pochage n. m.

Mode de cuisson.

Le pochage des œufs est une opération délicate. Chapel (1980), p. 136.

VOIR LE MOT **POCHER.**

poche à douille n. f.

Ustensile de cuisine et de pâtisserie : sac conique souple et imperméabilisé auquel s'adapte une douille interchangeable. On s'en sert pour décorer plats, pâtisseries et desserts moulés, ou pour donner la forme appropriée à certaines pâtisseries, par exemple les choux ou les éclairs.

• Les douilles se terminent par des ouvertures de différent diamètre et de profil varié : aplati, rond, lisse, dentelé, cannelé, etc.
La pâte ou le produit de décoration est placé dans le sac. En le pressant, on force cette préparation à travers la douille, qui le façonne de la manière décorative désirée.

poche à douille

pocher (faire, laisser) v.

Cuire des aliments dans un liquide très chaud, mais sans laisser bouillir. On dit que le liquide « frémit » ou « frissonne ».

Pochez-les [les poires] dans un sirop composé de 20 cl d'eau et de 200 g de sucre. CVF, février 1997, p. 77.

• Le liquide peut être de l'eau, du bouillon, du court-bouillon, un sirop.

pocheuse n. f.

Ustensile de cuisson qui permet de pocher des œufs sans les plonger dans un liquide.

• Il se compose d'un plateau, qui se place sur une sauteuse ou une poêle, et d'un couvercle. Le plateau est percé d'alvéoles dans lesquelles s'insèrent des coupelles dont le fond touche à une eau frémissante, alors que la vapeur est enfermée sous le couvercle.

pocheuse

poêlage n. m.

Mode de cuisson.

VOIR LE MOT **POÊLER.**

poêle

poêle n. f.

Ustensile de cuisson métallique, rond, à bords peu élevés, muni d'un long manche (la queue), qui sert à frire, à faire sauter ou revenir des aliments.

poêlée n. f.

Ce que l'on fait cuire ensemble, en une seule opération, dans une poêle.

Poêlée de poulet rôti au romarin. CVF, juillet 1996, p. 10.

• Ce terme entre souvent dans les titres de recettes.

poêler v.

1. Cuire rapidement des aliments à la poêle, dans un corps gras.

Poêler vivement les escalopes de saumon à l'huile d'olive fumante. Chapel (1980), p. 265.

2. Cuire lentement des aliments dans un corps gras et un mouillement court, dans un récipient couvert.

Égoutter les morceaux de lapin, les poêler rapidement dans 30 g de beurre, les plonger dans le court-bouillon bien assaisonné mis dans une casserole de bonne taille. Faire mijoter pendant 1 heure, à petit feu et à couvert. Mathiot (1990), p. 385.

• En ce sens, le poêlage procède de deux modes de cuisson : rôtissage d'abord, à l'aide d'un corps gras, braisage ensuite, avec un mouillement.

3. Assécher des légumes cuits à l'eau en les passant à la poêle.

Poêlez-les [les choux de Bruxelles] environ 5 min à sec en remuant pour qu'ils rendent leur excédent d'eau. CVF, octobre 1996, p. 14.

poêlon

poêlon n. m.

Ustensile de cuisson, de métal ou de terre cuite, à bords plus élevés qu'une poêle, muni d'un manche plutôt court et souvent d'un couvercle, qui sert à la cuisson des plats mijotés ou braisés.

• Le poêlon métallique est en général doté de deux becs verseurs. Il peut tout aussi bien servir de poêle, surtout pour une cuisson à couvert, par exemple des paupiettes en sauce.
Le caquelon est une variété de poêlon.

point (à) loc. adv.

1. Degré de cuisson d'une viande rouge, presque entièrement cuite, sauf au centre une mince zone qui demeure rosée.

• La pièce de viande est aux deux tiers de sa cuisson.

2. D'une manière plus générale, cuisson parfaitement exécutée.

pointe n. f.

1. Mesure impressionniste : petite quantité d'un ingrédient en poudre que l'on prend avec la pointe d'une lame de couteau.

On peut y [sauce à la diable] mettre une pointe de poivre de Cayenne. Mathiot (1990), p. 99.

Poisson en…	
Darne	*Tranche épaisse d'un gros poisson, taillée à cru, transversalement.*
Escalope	*Mince tranche de poisson, coupée à cru et de biais.*
Filet	*Chair d'un poisson rond ou plat, levée de chaque côté du squelette osseux.*
Rouelle	*Darne épaisse.*
Tronçon	*Section en longueur d'un gros poisson.*

• Il s'agit généralement d'un produit d'assaisonnement piquant ou fort : cayenne, safran, ail finement haché.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

2. Portion d'une pâtisserie ronde, tarte ou gâteau.

poisson (coupé en…) n. m.

Dans le vocabulaire de la cuisine, différents termes désignent des façons de découper un poisson ou de le couper en sections d'une certaine forme. Le tableau **poisson en…** réunit ces termes et indique en peu de mots la caractéristique de chacun, ce qui permet de distinguer les unes des autres les différentes formes que prend alors le poisson.

poissonnière n. f.

Ustensile de cuisson de forme très allongée, muni de deux poignées, d'une grille à trous de même forme suspendue à la paroi du récipient et d'un couvercle, qui sert à pocher des poissons ronds de grande taille (saumon, brochet, par exemple).

• On l'appelle aussi saumonière.

poissonnière

poivre n. m.

1. Condiment usuel qui provient des grains du poivrier.

• Le poivre est l'une des épices les plus employées en cuisine. Les grains de poivre vert, de poivre noir et de poivre blanc proviennent de la même plante, le poivrier noir (*Piper negrum*).
Mais ils correspondent à différents stades de mûrissement :

poivre vert : baies cueillies encore vertes, avant maturité. Le poivre vert est généralement vendu en grains, dans une saumure ou un vinaigre, parfois en grains secs. Il est peu piquant mais très parfumé.

poivre noir : baies cueillies à moitié mûres. En séchant, la peau des baies se ride et noircit. Le poivre noir est vendu en poudre ou en grains. C'est le plus piquant et le plus aromatique des poivres.

poivre blanc : baies cueillies très mûres. Le poivre blanc est vendu en poudre ou en grains. Il est moins piquant que le poivre noir.

poivre gris : mélange de poivre noir et de poivre blanc. Le poivre gris est vendu en poudre et il est plutôt doux.

Le poivre est commercialisé en grains entiers, concassés ou moulus, nature ou assaisonné (poivre à l'oignon, au citron, etc.).

2. Par extension, substance végétale provenant d'une autre plante que du poivrier et utilisée comme condiment.

• Le **poivre rose** est une baie à saveur délicate, légèrement piquante, qui provient d'une plante d'une autre espèce, un arbrisseau sud-américain (*Schinus molle*).

Le **poivre de cayenne** est en réalité du piment de Cayenne (*Capsicum frutescens*) réduit en poudre, à saveur très relevée, piquante.

Le **poivre de la Jamaïque** est un condiment extrait des graines de la fleur d'un arbre appelé pimenta qui pousse dans les Caraïbes et en Amérique centrale, connu également sous le nom de « toute-épice ».

Le tableau **les variantes du poivre** présente les différentes appellations sous lesquelles le poivre est désigné et vendu.

Les variantes du poivre

Poivre véritable (baies du poivrier)	
Selon le stade de mûrissement	
Poivre vert	*Baies cueillies avant mûrissement.*
Poivre blanc	*Baies cueillies très mûres.*
Poivre noir	*Baies cueillies à demi mûres.*
Autres plantes que le poivrier	
Poivre rose	*Baies d'un arbrisseau (Schinus molle).*
Poivre de Cayenne	*Piment de Cayenne en poudre.*
Poivre de la Jamaïque	*Graines de la fleur de l'arbre pimenta.*

poivrer v.

Ajouter du poivre à une préparation culinaire pour l'assaisonner.

Poivrer au moulin.

polenta n. f.

Spécialité italienne : bouillie épaisse de semoule de maïs fine.

• La polenta se sert comme plat, arrosée d'un jus de viande ou d'une sauce tomate, ou comme garniture d'un plat en sauce. Refroidie, on peut la tailler, la paner et la faire frire.

polonaise (à la) loc. adj.

Se dit de légumes cuit à l'eau et ensuite parsemés de mie de pain frite au beurre noisette et de jaunes d'œufs durs hachés.

Choux-fleurs ou asperges à la polonaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

pommes allumettes n. f. pl.

Pommes de terre taillées en bâtonnets très fins (3 mm d'épaisseur et environ 6 cm de longueur) et frites à grande friture.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

VOIR L'ENCADRÉ AU TERME **POMMES FRITES.**

pommes château n. f. pl.

Pommes de terre tournées en forme d'olive ou laissées entières si elles sont déjà de cette taille, rissolées au beurre, avec des petits lardons au goût.

pommes frites n. f. pl.

Pommes de terre coupées en bâtonnets et cuites en haute friture.

• On dit, indifféremment, frites ou pommes frites.

VOIR L'ENCADRÉ **POMMES FRITES** POUR ÉTABLIR LA DISTINCTION ENTRE LES TROIS MANIÈRES DE FAIRE CUIRE DES POMMES DE TERRE EN HAUTE FRITURE : LES **POMMES ALLUMETTES,** LES **FRITES** ET LES **POMMES PAILLE.**

pommes paille n. f. pl.

Pommes de terre coupées en filaments plus fins que les pommes allumettes, d'environ 7 cm de long et 2 à 3 mm d'épaisseur, frites en haute friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, de la couleur de la paille.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES).**

VOIR L'ENCADRÉ **POMMES FRITES.**

Pommes frites

Les pommes de terre cuites en haute friture changent de nom selon la manière dont la pomme de terre est taillée.	
Pommes paille	*Pommes de terre taillées en filaments.*
Pommes allumettes	*Pommes de terre taillées en bâtonnets très fins.*
Pommes frites	*Pommes de terre taillées en bâtonnets.*

porc n. m.

1. Animal de boucherie : mammifère omnivore au museau se terminant par un groin.

2. Viande tirée de cet animal.

Un filet, une longe de porc.

portugaise (à la) loc. adj.

Se dit d'un plat caractérisé par la présence de tomates.

Sardines à la portugaise.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

potage n. m.

Mets, plus ou moins liquide, servi en début de repas, le plus souvent chaud, parfois froid (dans le cas du potage gaspacho, par exemple) ou en gelée (surtout pour les consommés).

• On distingue : les potages clairs, sans aucun élément solide (bouillon et consommé); les potages passés et liés, dont les éléments solides ont été réduits en purée (potages-purée, crèmes, veloutés, bisques); les soupes, dont les éléments gardent leur personnalité.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES.**

pot-au-feu n. m.

Plat complet composé d'une pièce de bœuf et d'un assortiment de légumes (carotte, navet, rutabaga, chou, poireau, chacun coupé en portions individuelles) cuits par ébullition dans un bouillon, assaisonné et aromatisé d'un bouquet garni.

• La cuisson est longue, à feu doux, pour que le bouillon s'imprègne de tous les arômes des ingrédients.
On cuit d'abord la viande, qu'on fait ou non revenir avant de la couvrir d'eau à hauteur. En cours de cuisson, on ajoute les légumes en commençant par les plus longs à cuire.

On sert le pot-au-feu en détaillant la viande et en recréant pour chaque convive l'assortiment des légumes, le tout arrosé du bouillon.

potée n. f.

Plat régional traditionnel, composé d'une pièce de viande (porc surtout, mais aussi bœuf ou agneau mêlé à du porc ou à une charcuterie de porc) cuite dans un bouillon avec des légumes (presque toujours du chou, souvent des pommes de terre) et parfois des haricots blancs ou rouges.

• D'une région à l'autre, le détail des recettes varie.

poudre à pâte n. f.

Au Québec, calque de l'anglais « baking powder » pour désigner ce qui s'appelle en français « levure chimique ».

La famille des potages	
Potages clairs	
Bouillon	*Liquide aromatisé à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes.*
Consommé	*Bouillon concentré, clarifié et souvent aromatisé d'un alcool.*
Potages liés	
Bisque	*Potage à base de crustacés, réduit en purée et lié à la crème.*
Chowder	*Soupe de poissons et de fruits de mer liée à la crème.*
Chaudrée	*Appellation québécoise du chowder.*
Crème	*Potage réduit en purée et lié à la crème.*
Panade	*Soupe provençale à base de pain, liée au beurre et aux jaunes d'œufs.*
Velouté	*Velouté de veau ou de volaille, ou fumet de poissons, lié aux jaunes d'œufs battus avec de la crème et du beurre.*
Vichyssoise	*Potage de poireaux et de pommes de terre réduit en purée, lié à la crème et servi froid.*
Potages non liés	
Gaspacho	*Potage espagnol à base de légumes crus, servi froid.*
Soupes	
Chaudrée	*En France, soupe régionale de poissons au vin blanc.*
Pistou	*Soupe de légumes et de haricots servie avec du pistou.*

poudre levante ou **à lever** n. f.

Terme générique pour désigner les levures chimiques.

poudrer v.

Selon la recette, parsemer uniformément la surface d'une préparation ou d'un mets d'un élément sec (sucre, sel, farine, etc.) ou d'un élément ciselé (fines herbes, par exemple) ou râpé (fromage surtout).

Poudrez de farine tous les morceaux [de viande] en les tournant avec une

cuillère en bois. CVF, février 1997, p. 23.

Syn. vieilli de saupoudrer.

poulette (à la) n. f.

1. Sauce dérivée d'un velouté de veau avec ajout de jaune d'œuf, de champignons, de jus de citron et de persil ciselé, liée au beurre en fin de préparation.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCES DÉRIVÉES**.

2. Se dit d'un mets présenté avec une sauce poulette.

Épaule de veau poulette. Benoît (1970), p. 137.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

pralin n. m.

En confiserie et en pâtisserie, préparation à base d'amandes ou de noisettes, qu'on fait d'abord rissoler dans du sucre bouillant, puis qu'on broie.

Pour faire le pralin, faites cuire à feu moyen le sucre, l'eau et les amandes dans une petite casserole : le caramel sera cuit quand le thermomètre indiquera 330 °F. Pinard (1994), p. 103.

• Cette préparation sert à aromatiser une préparation ou à fourrer bonbons et gâteaux.

praline n. f.

Bonbon fait d'amandes ou de noisettes grillées, enrobées de sucre cuit.

praliner v.

Parfumer une préparation sucrée en y ajoutant du pralin.

préchauffer v.

Chauffer à l'avance un appareil de cuisson pour l'amener à la température voulue.

Préchauffer le four à 350 ou 375 °F (175 ou 190 °C).
Revue Sel et Poivre, nº 57-B, mars 1986, p. 40.

précuisson n. f.

Première cuisson rapide des aliments, qui doit être complétée par la suite.

• Blanchir, rissoler (voir ces termes) peuvent constituer des modes de précuisson.

prélever v.

Prendre une certaine partie d'un tout.

Mettre votre soupière à chauffer. Prélever alors un peu de bouillon [...].
Bocuse (1982), p. 47.

prendre (commencer à) v.

1. Épaissir, se solidifier sous l'action du froid, en parlant d'un corps gras, d'une préparation ou d'une substance gélatineuse.

Égouttez les fruits macérés et ajoutez-les à la crème anglaise. Posez le bol sur de la glace et mélangez jusqu'à ce que la préparation commence à prendre. Larousse (1991), p. 433.

2. Prendre consistance en parlant d'une préparation émulsionnée, par exemple une mayonnaise.

Il faut provoquer l'émulsion dès le début par l'addition de l'huile dans les œufs goutte par goutte. Une fois que la mayonnaise « prend », on continue le processus en versant l'huile en un mince filet régulier.
Larousse (1991), p. 62.

3. Épaissir en cuisant, par exemple une sauce au moment de la liaison.

prendre couleur (faire, laisser) loc. verb.

Se colorer sous l'effet de la chaleur en parlant de la surface d'une viande, d'un volatile, d'un légume ou d'un ingrédient (farine, sucre tout particulièrement).

[...] quand la farine prend couleur, ajoutez le concentré de tomate, remuez à nouveau, puis délayez le tout avec le vin rouge versé petit à petit.
Bocuse (1982), p. 204.

presse-agrumes n. m.

Ustensile de cuisine qui sert à extraire le jus d'un agrume, le plus souvent d'un citron ou d'une orange.

- Cet ustensile est soit manuel, soit électrique.

presse-agrumes

presse-ail n. m.

Ustensile de cuisine qui sert à réduire en purée une gousse d'ail.

presse-ail

presse-purée n. m. inv.

Ustensile de cuisine : terme générique qui désigne divers ustensiles qui servent à réduire en purée des légumes ou des fruits cuits.

- À cette fin, on peut utiliser comme presse-purée un pilon à purée, un tamis ou un chinois au travers duquel on presse l'aliment, un moulin à légumes ou un appareil électroménager.

presser v.

1. Exercer une pression, manuelle ou mécanique, sur un élément pour en extraire le liquide qu'il contient : eau de végétation, jus, liquide de cuisson.

Pour la préparation des sorbets, il est préférable de presser soi-même les fruits frais pour en recueillir le jus. Larousse de la cuisine (1990), p. 394.

2. En parlant d'une gousse d'ail, la transformer en purée à l'aide d'un presse-ail.

Pelez et pressez les 2 gousses d'ail. CVF, février 1997, p. 38.

pretzel n. m.

Terme anglais pour bretzel.

pris adj.

Se dit d'une préparation qui, sous l'action du froid, se gélifie (par exemple la gelée), se solidifie (par exemple le beurre fondu); d'une préparation qui s'émulsionne correctement (par exemple la mayonnaise) ou qui s'épaissit en cuisant (par exemple la crème).

Emplir le moule de gelée à moitié prise et faire prendre complètement dans la partie la plus froide du réfrigérateur.
Larousse gastronomique (1984), p. 55.

prise n. f.

Mesure impressionniste : très petite quantité d'un produit d'assaisonnement, en poudre, en grains ou en fragments, que l'on peut tenir entre le pouce et l'index.

Assaisonner d'une prise de sel. Bocuse (1976), p. 306.

- La prise équivaut à environ 3 grammes.

Syn. de pincée.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

provençale (à la) loc. adj.

Se dit de préparations qui intègrent dans leurs ingrédients la tomate, l'ail et l'huile.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

puits n. m.

En pâtisserie, creux ménagé au centre de la farine pour recevoir les ingrédients indiqués par la recette et les mêler avec elle sans que rien s'échappe.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Y faire un puits et y mettre l'huile, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler légèrement du bout des doigts [...]. Mathiot (1990), p. 582.

Syn. de fontaine.

pulpe n. f.

Chair comestible des fruits et des légumes.

Ajoutez la pulpe concassée des tomates pelées et épépinées.
CVF, mars 1977, p. 34.

purée n. f.

Préparation des légumes, des fruits, parfois des poissons ou des abats,

en général cuits, puis, selon les recettes, écrasés, pilés, passés au moulin, au mélangeur, au tamis ou au chinois.

• Le résultat est soit un coulis, soit une préparation plus consistante (purée de pommes de terre, purée de tomates).

Les purées de légumes se servent, nature ou gratinées, en accompagnement de plats ou entrent dans la composition de potages.

Les purées de poissons servent de farces à des plats plus élaborés.

Les purées de fruits se dégustent telles quelles ou entrent dans la composition des desserts.

VOIR L'ENCADRÉ POUR LA DIFFÉRENCE AVEC **COULIS.**

Purée	*Éléments (légumes et fruits surtout) généralement cuits. Éléments écrasés, pilés ou passés. Préparation plus ou moins épaisse et consistante.*
Coulis	*Éléments (légumes et fruits surtout) crus ou cuits. Éléments écrasés, pilés ou passés. Préparation moins épaisse, plutôt liquide.*

purée de tomate n. f.

En France, synonyme de concentré de tomates.

Mélangez en fouettant 2 à 3 cuill. à soupe de purée de tomates à 25 cl de béchamel. Larousse (1991) p. 54.

quartier (en) n. m.

1. Coupe d'un aliment en quatre parties plus ou moins égales.

Un quartier de pomme.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES.**

2. Division naturelle des agrumes séparée l'une de l'autre par une cloison.

Un quartier d'orange, défaire un pamplemousse en quartiers.

3. Découpe de la carcasse d'un animal de boucherie, dont on tire par la suite des pièces de viande à apprêter.

Un quartier de bœuf, de veau.

quatre-épices n. m. inv.

Mélange de quatre épices moulues, populaire en Europe, dont trois sont toujours présentes, la cannelle, la muscade et le girofle, la quatrième variant selon les marques de commerce (poivre, gingembre, piment, nigelle).

• On utilise ce mélange pour rehausser les plats de viande longuement mijotés, les sauces, les pâtés, etc.

VOIR L'ENCADRÉ **UN PROBLÈME ÉPICÉ** AU MOT **ÉPICE.**

quenelle n. f.

Préparation faite de viande blanche hachée ou de chair de poisson pilée, liée à l'œuf, aromatisée ou épicée, façonnée en forme de navettes ou en boulettes.

Quenelles de veau, de brochet (ou d'un autre poisson blanc).

• Les quenelles sont pochées et servies en sauce comme entrée ou, lorsqu'elles sont de petite taille, comme garniture pour les plats en sauce ou les potages.

quiche n. f.

Tarte ou tartelette de pâte à foncer dont la garniture, à base d'œufs et de crème fraîche, est complétée au goût par des lardons, du fromage, du jambon, de l'oignon.

• La quiche se sert chaude, en hors-d'œuvre ou en entrée.

râble n. m.

Chez le lapin ou le lièvre, partie charnue qui s'étend des épaules jusqu'à la naissance de la queue.

racler v.

1. Nettoyer un légume en le frottant à la brosse et en enlevant au couteau les parties indésirables, mais sans l'éplucher.

Raclez les pommes de terre, rincez-les rapidement sous l'eau fraîche, gardez-les en réserve dans un linge propre. Bocuse (1982), p. 216.

2. Nettoyer ou vider un plat, une casserole en frottant le fond et les parois pour en détacher ce qui y adhère.

• Cette opération se fait souvent à l'aide d'une raclette, aussi appelée spatule.

rafraîchir v.

1. Refroidir rapidement, à l'eau courante, un aliment à la fin de la cuisson, soit pour l'arrêter de cuire, soit pour raviver la couleur d'un légume vert.

Rafraîchir des aliments, des légumes en général, consiste à les plonger chauds dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson : ce procédé garde intacte la couleur des aliments. Superchef, p. 2097.

2. Mettre au réfrigérateur une préparation, soit pour la servir froide, soit pour l'utiliser tiède ou froide par la suite.

ragoût n. m.

1. Mode de cuisson des viandes, volailles, gibiers, coupés en cubes ou découpés en morceaux, qu'on fait d'abord revenir, avec ou sans coloration selon les recettes, et qu'on cuit ensuite dans un liquide aromatisé qui couvre la viande (eau, bouillon, fond, vin).

• Selon que la viande est colorée ou non en début de cuisson, le ragoût est brun ou blanc. Le mode de liaison change alors : farine grillée pour

les ragoûts bruns, crème et jaunes d'œufs pour les ragoûts blancs. On ajoute souvent à la cuisson d'un ragoût des légumes (pomme de terre, carotte, navet, oignon, champignon).

La cuisson d'un ragoût est toujours lente et à couvert.

VOIR L'ENCADRÉ **DES PLATS DE LA MÊME FAMILLE : LES RAGOÛTS.**

2. Mode de cuisson de poissons ou de crustacés dans une sauce liée (sauce crème, sauce blanche, sauce au vin blanc, par exemple).

Des plats de la même famille : les ragoûts

Voici cinq membres d'une même famille de plats : le ragoût, la fricassée, la blanquette, la daube et le navarin.

Ils se ressemblent tous : la viande est coupée en cubes ou découpée en morceaux, en tronçons pour les poissons : la cuisson se fait en deux étapes, dans un corps gras d'abord, puis dans un liquide qui couvre la viande : la cuisson s'effectue lentement et à couvert : enfin, la sauce est liée en fin de cuisson. Mais ils se distinguent aussi les uns des autres.

Le ragoût	*Ancêtre et jumeau : le ragoût brun (viande colorée en début de cuisson, puis singée, c'est-à-dire farinée) et le ragoût blanc (viande raidie sans coloration, liaison à la crème). On y ajoute des légumes, ce qui en fait un plat complet.*
La fricassée	*Ragoût blanc, de viandes blanches ou de poissons, dont la sauce est liée à la crème et aux jaunes d'œuf. On ajoute souvent à la cuisson des petits oignons et des champignons. Elle se sert avec du riz, des légumes en purée, des endives braisées, etc.*
La blanquette	*Ragoût blanc, de viandes blanches, surtout de veau, cuites dans un fond blanc, lié à la fin avec de la crème et des jaunes d'œufs.*
La daube	*Elle est la plus originale de la famille. La viande est cuite au vin, rouge surtout, dans un plat hermétiquement clos, luté même, c'est-à-dire scellé avec de la pâte. Elle est aussi celle dont la cuisson est la plus lente : des heures à feu très doux.*
Le navarin	*Il est le plus capricieux de tous : il se compose uniquement de mouton ou d'agneau, accompagné de légumes.*

3. Mode de cuisson des légumes, blanchis ou sautés au préalable, dont on termine la cuisson dans un liquide ou une sauce liés à la farine ou à la crème.

ramequin

raidir (faire) v.

Commencer la cuisson d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson dans un corps gras, à feu modéré, afin d'en raffermir les chairs mais sans laisser colorer.

Découper la poule à sauter en 8 morceaux. Raidir dans une sauteuse épaisse sur une grosse noix de beurre. Faire blanchir les chairs sur toutes leurs faces. Chapel (1980), p. 324.

ramequin n. m.

Petit moule à soufflé, le plus souvent en porcelaine, utilisé pour faire cuire diverses préparations culinaires et les servir à table sous forme de portions individuelles.

ramollir v.

Rendre moins dur, plus malléable.

Posez le beurre dans un récipient placé près d'une source de chaleur de façon qu'il ramollisse mais surtout ne fonde pas. Bocuse (1982), p. 303.

râpe

râpe n. f.

Ustensile de cuisine qui sert à réduire en fines parcelles ou en poudre des aliments solides, légumes, fromage, noix, etc.

- La râpe à muscade est conique, de petite taille et conçue spécifiquement pour réduire en poudre des noix de muscade.

râper v.

Réduire un aliment en poudre ou en fins copeaux à l'aide d'une râpe.

- On râpe le fromage, la noix de muscade, des légumes, le zeste d'un citron, etc.

râpe à muscade

rassir v.

Devenir sec, dur, ne plus être frais, en parlant d'une pâtisserie (pain, brioche, gâteau, etc.)

ratatouille n. f.

Mélange de légumes cuits à l'huile d'olive aromatisée : oignons, courgettes, aubergines, poivrons et tomates.

- Ce plat est originaire de Nice, d'où l'appellation fréquente « ratatouille niçoise ».

En principe, les légumes sont poêlés un à un, séparément, et mêlés ensuite dans une cocotte pour la cuisson finale, lente et à couvert.

La ratatouille se sert chaude ou froide.

réchauffer (faire, mettre à) v.

1. Rendre chaud ou plus chaud une préparation froide ou refroidie.

Réchauffez doucement les escargots dans leur jus additionné d'un peu de vin blanc. Bernard (1987), p. 72.

2. Soumettre à une légère chaleur des assiettes ou des plats de service pour éviter qu'un mets ne se refroidisse avant de le servir ou pendant qu'on le consomme.

recouvrir v.

Couvrir complètement d'un liquide, d'une confiture, etc.

Recouvrez le tout d'eau bouillante (elle doit arriver un peu au-dessus des poissons). Bernard (1987), p. 114.

rectifer v.

En parlant d'un assaisonnement, le corriger, l'améliorer.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement. Servez aussitôt.
Oliver (1971), p. 177.

réduction n. f.

Concentration d'un liquide ou d'une sauce, provoquée par évaporation lors d'une cuisson à découvert, afin de l'épaissir ou d'en intensifier la saveur et l'arôme.

réduire (faire, laisser) v.

Provoquer à feu vif l'évaporation d'un liquide ou d'une sauce pour l'épaissir et en concentrer ainsi les sucs, la saveur et l'arôme.

Jetez le gras resté dans la poêle, remplacez-le par 2 dl d'eau chaude, amenez à ébullition en grattant le fond de la poêle, faites légèrement réduire. ELLE (1984), fiche 66.

réfrigérer v.

Refroidir rapidement une préparation culinaire en la plaçant au réfrigérateur.

refroidir (faire, laisser) v.

1. Faire baisser la température d'une préparation culinaire chaude.

Laissez frissonner 10 minutes. Faites refroidir le poisson dans son court-bouillon. Bernard (1987), p. 458.

2. Devenir froid.

Laisser refroidir et mariner dans le bouillon pendant quelques heures avant de les [les maquereaux] déguster bien froids. Bernard (1987), p. 333.

relevé adj.

Se dit d'un mets dont la saveur est prononcée.

relever v.

Donner plus de goût à une préparation en ajoutant à son assaisonnement un condiment, une épice.

Relevez d'une goutte ou deux de tabasco selon le goût.
ELLE (1982), fiche 70.

relish n. f.

Condiment anglo-saxon aigre-doux dont l'accent va du plus sucré au plus vinaigré, à base d'un mélange de légumes et de fruits, coupés très finement et cuits dans le vinaigre.

- La composition du mélange varie selon les recettes.

La relish accompagne surtout les hot-dogs et hamburgers du fast-food américain.

remonter v.

Rendre de nouveau homogène une sauce émulsionnée qui a tourné.

remuer v.

À l'aide d'un ustensile de cuisine (cuiller, fouet), agiter une préparation liquide pour que ses éléments demeurent bien amalgamés, ou pour éviter que les éléments solides ne se déposent au fond du récipient.

Versez aussitôt toute la farine et remuez vivement avec un fouet. Faites cuire sur feu doux en remuant sans arrêt pendant 2 min. [...] Remettez sur le feu doux et faites chauffer lentement en remuant toujours.
Larousse de la cuisine (1990), p. 60.

repère n. m.

Pâte molle faite d'eau et de farine, façonnée comme un cordon, qui sert à fermer hermétiquement le couvercle d'une casserole durant une longue cuisson à l'étuvée ou à l'étouffée.

Couvrez le récipient que vous fermez hermétiquement avec du repère.
Oliver (1971), p. 378.

- L'expression « fixer au repère » est synonyme de luter.

reposer (laisser) v.

1. Laisser travailler une pâte au frais ou à la température ambiante.

2. Laisser immobile un liquide pour qu'il dépose.

3. En fin de cuisson, laisser séjourner à four chaud éteint une viande rôtie pour qu'elle se détende.

Laissez reposer la viande une dizaine de minutes, dans le four chaud mais éteint, avant de la découper. Bernard (1987), p. 241.

réserve (garder, mettre en) loc. verb.
Réserver.

réserver v.

1. D'une manière générale, mettre de côté un aliment ou une préparation pour l'utiliser par la suite.

Au comptoir, pendant 1 h ou 2, faites mariner votre carré. Réservez la marinade. Pinard (1994), p. 51.

2. Mettre de côté, au frais ou au chaud, des aliments dont la cuisson est terminée, soit le temps de faire une sauce d'accompagnement, soit pour les incorporer plus tard dans une recette en cours de préparation.

Retirez-les [les légumes] de la casserole et réservez-les au chaud dans un plat de service. CVF, juillet 1996, p. 41.

revenir (faire, laisser) v.

Passer divers aliments dans un corps gras très chaud en début de cuisson pour en colorer la surface.

À feu bien vif, faites revenir vos foies dans une noix de beurre doux et un soupçon d'huile d'olive. Les foies doivent être bien dorés à l'extérieur, mais évitez de trop les cuire : [...]. Pinard (1994), p. 79.

- La cuisson se poursuit généralement à feu lent.

reverser v.

1. Remettre un liquide ou une préparation liquide dans le récipient d'où il provenait.

2. Verser de nouveau.

Reverser du vin aux convives.

rillettes n. f. pl.

1. Charcuterie à base de viande de porc, ou d'autres viandes (lapin, oie, volaille), cuite dans de la graisse, à faible ébullition, jusqu'à l'obtention une forte réduction du liquide.

- La viande doit être très cuite pour s'effilocher facilement. La préparation est moulée et mise à refroidir.

Les rillettes se servent froides comme hors-d'œuvre, avec des toasts ou des biscottes, accompagnées de petits cornichons.

Les rillettes portent souvent le nom de leur région d'origine : rillettes du Mans, de Tours.

2. Par analogie, mets à base de poisson (thon, sardine, anguille, saumon) cuit au beurre et effiloché en pâte avec du beurre ramolli.

- Elles se servent froides, comme les rillettes de viande.

rincer v.

Passer à l'eau pour nettoyer rapidement quelque chose ou pour enlever toute trace d'un autre liquide (eau de cuisson, vinaigre, saumure, etc.).

Égoutter les pâtes cuites et les crosses de fougère dans une passoire, les rincer soigneusement à l'eau chaude et les égoutter de nouveau.
Revue Sel et Poivre, nº 57-B, mars 1986.

ris n. m.

Variété d'abats blancs : glande volumineuse (le thymus) du veau, de l'agneau ou du chevreau.

• Le ris de veau est un mets fin, très recherché et apprécié.

risotto n. m.

En cuisine italienne, plat à base de riz cuit dans du bouillon.

• Pour le risotto, on fait d'abord revenir le riz dans un corps gras avant de le faire cuire dans le bouillon.
Un risotto peut être simplement accompagné de fromage parmesan et aromatisé au safran, ou garni de divers accompagnements, par exemple un risotto aux fruits de mer.

rissolage n. m.

Mode de cuisson.

VOIR LE MOT **RISSOLER.**

rissoler (faire, laisser, mettre à) v.

Cuire des aliments dans un corps gras très chaud pour les saisir, de manière à leur faire prendre couleur.

Enlevez de la sauteuse la graisse de cuisson, que vous remplacez par une noix de beurre, ajoutez les échalotes, mélangez avec la cuillère de bois et laissez rissoler doucement. Oliver (1971), p. 495.

• On rissole un aliment soit pour le cuire complètement (pommes de terre rissolées), soit pour en commencer la cuisson (un rôti).

riz n. m.

Céréale dont on consomme les grains qui varient en longueur, en forme et en couleur selon la variété de la plante.

• Le riz est très consommé partout dans le monde. À l'état naturel, le riz est non comestible : il doit subir des transformations pour devenir un aliment. On le consomme cuit, chaud ou froid, dans des plats salés ou sucrés ou en accompagnement d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson. Il fournit également des céréales pour le petit déjeuner ou des friandises. On en tire aussi des produits dérivés dont la semoule ou la farine de riz et la crème de riz.
Les appellations commerciales du riz varient selon la forme des grains et selon le traitement qu'il a subi avant d'être mis sur le marché.

Selon la forme et la longueur des grains, on distingue :

le **riz à grains ronds**, presque aussi larges que longs (4 à 5 mm de long et 2,5 mm d'épaisseur). Il a un contenu élevé en amidon. Les grains s'agglutinent à la cuisson.

le **riz à grains moyens** (5 à 6 mm de longueur) est plus court et plus dodu que le riz à grains longs. Il a un contenu assez élevé en amidon et colle en refroidissant.

le **riz à grains longs** (6 mm et plus), léger et non collant, a une bonne tenue à la cuisson.

Selon qu'il est décortiqué ou non, le riz se classe en deux grandes catégories :

le **riz brun**, aussi appelé **riz complet** ou **riz intégral** : riz entier uniquement débarrassé de son enveloppe extérieure non comestible. Il a conservé son péricarpe (le son) et le germe. Il est riche en éléments nutritifs.

le **riz blanc** ou **riz blanchi** : riz décortiqué, c'est-à-dire dont on a enlevé le son et le germe. Il a donc perdu une grande partie de ses éléments nutritifs. On l'enrichit souvent de fer, de niacine et de thiamine pour compenser cette perte.

D'autres appellations commerciales correspondent à des traitements particuliers du riz :

le **riz étuvé** ou **prétraité** est un riz (brun ou blanc) qu'on a fait tremper dans de l'eau chaude et qui a subi ensuite un traitement à la vapeur d'eau pour conserver dans les grains les vitamines et les minéraux et diminuer la quantité d'amidon superficiel.

le **riz minute**, ou **riz précuit**, ou **riz à cuisson rapide** est un riz (brun ou blanc) qui a subi une précuisson et qui a ensuite été déshydraté. Ce traitement abrège le temps de cuisson du riz au moment de son utilisation. Le riz minute a peu de goût et peu de valeur nutritive.

les **riz assaisonnés** sont presque toujours des riz précuits ou étuvés, fortement assaisonnés et salés, contenant un nombre plus ou moins important d'autres éléments pour en marquer le goût (fines herbes, épices, bouillon de viande ou de volaille, etc.).

Le **riz basmati** est une variété de riz à grains fins, originaire de l'Inde, très reconnue et appréciée des connaisseurs pour son goût parfumé.

Le **riz sauvage** n'est pas réellement un riz : il s'agit plutôt des grains, en forme de longs bâtonnets (souvent de plus de 1 cm), d'une plante aquatique originaire d'Amérique du Nord, qui pousse spontanément dans les terrains humides. On la connaît sous le nom familier de « folle avoine ». Les grains de cette plante prennent une couleur noirâtre après avoir été décortiqués et séchés. Le riz sauvage a une saveur prononcée de noisette.

robe des champs (en) n. f.

Manière de cuire des pommes de terre dans leur peau, sans les éplucher.

Syn. de pomme de terre en chemise.

robot de cuisine

robot de cuisine n. m.

Appareil électroménager polyvalent, constitué d'un lourd bloc-moteur et d'un jeu de lames qui lui permettent de remplir un grand nombre de fonctions : couper, hacher, émincer, râper, mélanger, pétrir, etc.

rogner v.

Couper sur les bords ce qui dépasse, pour rectifer le contour.

Beurrez la plaque à tarte, posez la pâte dessus et piquez le fond avec une fourchette, rognez les bordures. Bocuse (1982), p. 68.

rognon n. m.

Variété d'abats rouges : rein d'un animal de boucherie (veau, bœuf, porc, mouton).

- Le rognon de veau, surtout, est très apprécié.

La préparation des rognons est délicate si on veut éviter tout arrière-goût désagréable. Il faut les débarrasser soigneusement des vaisseaux sanguins, de la pellicule qui couvre les lobes et les laisser dégorger à four chaud, si on les cuits entiers au beurre.

rognure n. f.

Ce que l'on enlève en rognant.

- Des rognures de pâte.

rondelle (en) n. f.

Coupe d'un aliment rond en tranches peu épaisses.

Garnitures de soupes et potages : rondelles de poireaux cuits 10 minutes dans le bouillon : rondelles de saucisse réchauffées dans le bouillon avec du chou rouge. Loiseau (1984), p. 157.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN...** AU MOT **LÉGUMES.**

VOIR L'ENCADRÉ POUR LA DIFFÉRENCE AVEC **ROUELLE.**

Rondelle	*Tranche peu épaisse d'un aliment.*
Rouelle	*Rondelle épaisse.*

rôti n. m.

Pièce de viande à rôtir ou rôtie.

Pour un rôti saignant comme il se doit, le thermomètre bien planté au cœur de la viande doit indiquer 140 °F. Pour un rôti à la chair rosée, laissez grimper le thermomètre jusqu'à 155 °F. Pinard (1994), p. 209.

rôtir (faire) v.

Cuire des aliments (viande, volaille, gibier, poisson), badigeonnés d'un corps gras, en les soumettant soit à la chaleur d'un feu vif, par exemple à l'aide d'une broche, soit à la chaleur rayonnante d'un four.

Parer et désosser le filet [d'agneau], le mettre à rôtir au beurre dans un plat assez grand. Bocuse (1976), p. 212.

rôtissage n. m.

Mode de cuisson.

VOIR LE MOT **RÔTIR.**

rôtissoire n. f.

1. En restauration, appareil de cuisson, muni d'un tournebroche électrique à tiges multiples, qui sert à cuire des viandes ou des volailles à la broche.

2. Au Québec, en cuisine familiale, plat de cuisson en métal, rectangulaire ou ovale, muni d'un couvercle et de deux poignées latérales, qui sert à faire cuire au four une viande ou une volaille.

• En France, on utilise plutôt le terme « plat à rôtir » pour le même type d'ustensile de cuisson.

rouelle (en) n. f.

1. En boucherie, tranche épaisse, de forme ronde (comme une petite roue), composée de l'os et de la viande qui l'entoure, coupée généralement dans le jarret de veau.

Prenez une belle rouelle de veau, retirez l'os du milieu, aplatissez-la. Oliver (1971), p. 401.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN…** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN…)**.

VOIR L'ENCADRÉ AU MOT **RONDELLE.**

2. Par extension, coupe de certains poissons en darnes épaisses, ou coupe de légumes ou de fruits en rondelles épaisses.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

VOIR ENCADRÉ AU MOT **RONDELLE.**

rouille n. f.

Dans la cuisine provençale, sauce aïoli (mayonnaise à l'ail) relevée de piment rouge, ce qui lui donne une couleur « rouille ».

• Cette sauce accompagne les poissons bouillis et les soupes de poissons.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

roulade n. f.

Tranche de viande mince ou filet de poisson roulé et farci d'une garniture.

• Une paupiette est une roulade.

rouleau à pâtisserie n. m.

Cylindre de bois dur, parfois de pierre, qui roule librement entre deux poignées latérales et dont on se sert pour abaisser une pâte.

rouleau à pâtisserie

rouler v.

1. Faire tourner une préparation de forme arrondie dans une autre pour qu'elle y adhère.

Hachez la viande crue et l'oignon. Incorporez-y l'œuf entier, une pincée de muscade râpée, sel, poivre. Formez-en huit boulettes. Roulez-les dans la farine. Bernard (1987), p. 357.

2. Étendre de la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Ne reste plus maintenant qu'à la [la pâte] rouler. Pour une grande pizza, roulez toute la pâte sans autre forme de procès. Pinard (1994), p. 91.

Syn. d'abaisser, d'étaler et d'étendre.

roulette n. f.

Mince cercle de métal, à bord tranchant, qui roule librement sur un axe au bout d'un manche : on s'en sert pour couper la pâte.

• Il en existe deux modèles. Le bord de la roulette de pâtissier est cannelé pour donner un effet de dentelle à la pâte crue en la coupant, par exemple lors de la confection des raviolis. Le bord de la roulette coupe-pâte est lisse : elle sert surtout à couper des pâtes cuites, par exemple à diviser une pizza en portions individuelles.

roulette à pâtisserie

roussir (laisser, mettre à) v.

Laisser rissoler légèrement un élément dans un corps gras jusqu'à ce qu'il commence à brunir.

Dès que les oignons ont blondi (veillez à ce qu'ils ne roussissent pas), versez le vin blanc. Bocuse (1982), p. 150.

• Presque synonyme de blondir, la coloration étant plus poussée dans le cas de roussir.

roux n. m.

Mélange d'une quantité égale de beurre et de farine cuit rapidement jusqu'à consistance mousseuse, qui sert de base à la préparation des sauces.

• Selon la durée de la cuisson et la couleur du mélange, on distingue le roux blanc : durée de cuisson suffisante (1 min) pour faire mousser le beurre d'abord, le mélange beurre-farine ensuite; le roux blond : poursuivre la cuisson (2 à 3 min) jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur blond paille et le roux brun : le mélange tourne au brun de plus en plus foncé si l'on poursuit la cuisson (5 min de cuisson maximum). Le roux blanc sert de base à la béchamel, le roux blond à la préparation des veloutés et le roux brun à celle des sauces brunes.

ruban (faire, former le) loc. verb.

Une préparation « fait le ruban » lorsqu'après avoir été battue en crème à la spatule, au fouet ou au mélangeur, elle s'écoule, en glissant de haut, en larges ondulations, sans interruption, comme un ruban.

Bref, retirez et remettez le sabayon sur le feu, autant de fois que cela sera

nécessaire. Cette cuisson se reconnaît à ce que le mélange doit faire le ruban. Oliver (1971), p. 631.

• Le terme s'applique à un mélange assez épais dont la consistance est lisse, par exemple la préparation d'une pâte ou d'une crème.

rutabaga n. m.

Légume-racine plutôt ovale, à chair jaune recouverte d'une peau de couleur jaunâtre vers la racine, de plus en plus rougeâtre en montant vers le collet, très saillant.

Ne pas confondre avec le *navet*, à chair blanche et nettement de plus petite taille.

sabayon n. m.

1. Dessert crémeux à base de vin ou d'un alcool (marsala, porto surtout), de jaunes d'œufs et de sucre, cuit au bain-marie.

2. Variété de sauce mousseline servie avec les poissons et les crustacés et où le court-bouillon de cuisson sert de liquide.

sablage n. m.

En cuisine, action de sabler.

sabler v.

Mélanger à la main les ingrédients d'une pâte (la farine, le sel, parfois du sucre, avec le corps gras) afin d'obtenir un mélange poudreux.

Pâté au saumon : sabler la graisse avec la farine. Institut (1979), p. 131.

sablier n. m.

Petit appareil de mesure du temps, par écoulement du sable entre deux ampoules de verre.

sablier

saignant adj.

Degré de cuisson d'une viande rouge, cuite à demi, faces saisies à faible épaisseur, centre rouge et chaud.

VOIR L'ENCADRÉ **STADES DE CUISSON DES VIANDES ROUGES** AU MOT **BLEU.**

saigner v.

1. Après cuisson, fendre un crustacé entre les deux yeux et le laisser égoutter quelques minutes tête en bas pour le vider de l'eau qu'il contient.

2. Sectionner l'aorte d'un animal pour le tuer en le vidant de son sang.

saindoux n. m.

Corps gras obtenu en faisant fondre lentement la graisse du porc, lard ou panne.

• Le saindoux est composé quasi exclusivement (99 %) de lipides, surtout des graisses saturées.
On ne l'utilise plus guère en cuisine aujourd'hui, sauf dans des recettes

régionales traditionnelles, par exemple dans des ragoûts au chou ou au porc.

Saint-Germain n. propre

Se dit d'une préparation dont les pois verts ou les pois cassés sont l'ingrédient caractéristique.

Potage Saint-Germain.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

saisir v.

Commencer la cuisson d'un aliment en le soumettant à une chaleur vive, par l'intermédiaire soit d'un corps gras, soit d'eau bouillante, soit d'huile brûlante.

Dans une poêle pas trop grande contenant un peu d'huile, saisissez les tranches de bacon ou de poitrine quelques instants sur chaque face. Bernard (1987), p. 384.

salade n. f.

1. Plat à base de crudités ou d'aliments froids, assaisonnés d'huile et de vinaigre ou d'une sauce froide (vinaigrette ou mayonnaise et leurs dérivés).

• La salade verte contient uniquement des légumes feuilles : laitue, chicorée, mâche, cresson, épinards, etc.
La salade composée peut rassembler une très grande variété d'éléments : légumes, œufs durs, poisson, croûtons, etc.
Exemples : salade César, salade niçoise, salade russe. Enfin, la salade peut n'être que d'un seul légume : salade de tomates, de concombre, salade d'endives, de carottes, etc.

2. Dans la langue courante, terme passe-partout pour désigner les légumes feuilles consommés en salade, indépendamment de leurs noms véritables.

salade de fruits n. f.

Entremets froid à base d'un mélange de fruits au sirop, souvent aromatisé d'un alcool ou d'une liqueur.

• Les petits fruits sont laissés entiers et les plus gros sont coupés.

salaison n. f.

1. D'une manière générale, procédé de conservation des aliments par le sel ou la saumure.

2. D'une manière plus particulière, aliment conservé par salaison, notamment les charcuteries.

salamandre n. f.

En restauration, four d'appoint ouvert, au gaz ou à l'électricité, dont le plafond est muni de rampes chauffantes de forte intensité.

On utilise sa chaleur très vive pour gratiner, glacer ou caraméliser la

surface de certaines préparations culinaires, par exemple la crème brûlée.

En cuisine familiale, le gril d'un four conventionnel utilisé porte ouverte remplit la même fonction.

salé adj.

1. On dit « salées » les substances qui produisent sur les organes du goût (langue, bouche, odorat) une sensation particulière, comme le sel de table.

• La saveur salée est l'une des quatre saveurs fondamentales, avec les saveurs sucrée, acide et amère. Elle est perçue par des papilles spécialisées, concentrées sur les bords avant de la langue.

2. Qui contient du sel ou qui a la saveur du sel.

saler v.

Ajouter du sel à une préparation pour en modifier le goût ou en rectifier l'assaisonnement.

salpicon n. m.

Préparation dont tous les éléments sont coupés en petits dés et liés avec une sauce, chaude ou froide.

• Le mot vient de l'espagnol « sal » (sel) et « picar » (couper).

Les éléments qui composent un salpicon sont multiples : légumes, poissons, volailles, viandes, champignons, etc.

Le salpicon est généralement employé pour garnir vol-au-vent, barquettes, bouchées, canapés.

sang (au) loc. adj.

Se dit d'un plat dont la sauce de cuisson est liée, au dernier moment, avec le sang de l'animal.

• Ce type de liaison convient tout particulièrement au gibier (lièvre, canard).

sapide adj.

Qui a du goût, de la saveur

• Le contraire est insipide.

sashimi n. m.

Spécialité japonaise : petite bouchée de poisson cru, de crustacé ou de mollusque, également crus, découpés en fines tranches et généralement servis avec du raifort et du gingembre.

Servir un assortiment de sashimis et de sushis.

sauce n. f.

1. En pâtisserie, préparation sucrée, plus ou moins liquide, chaude ou froide, qui complète un dessert.

Une sauce au chocolat.

2. En cuisine, toute préparation salée, plus ou moins liquide, chaude ou froide, qui accompagne un mets pour en relever la saveur.

• Certaines sauces se préparent à la fin de la cuisson d'un plat, à partir du jus de cuisson.
D'autres correspondent à des recettes précises et doivent être préparées à part, par exemple une sauce béchamel ou une sauce espagnole.

On distingue alors les sauces chaudes, elles-mêmes divisées en sauces blanches, sauces brunes et sauce tomate : et les sauces froides, mayonnaise et vinaigrette.

D'un autre point de vue, on distingue les sauces de base, dites sauces mères, du fait qu'on peut les modifier pour leur donner un autre goût en leur ajoutant des ingrédients complémentaires, d'où une nouvelle sauce dérivée, dotée d'une appellation et d'une personnalité propres.

Les sauces mères sont : la béarnaise, la béchamel, l'espagnole, la hollandaise, les veloutés (de veau, de volaille ou de poisson), la mayonnaise et la vinaigrette.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE.**

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce ailloli ou **aïoli** n. m.

Variété de sauce mayonnaise, d'origine provençale, à base d'ail, d'huile d'olive et de jaune d'œuf.

• Elle accompagne les poissons, la soupe de poissons, les œufs, les légumes.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce allemande n. f.

Velouté de veau auquel on ajoute des champignons et du jus de citron, assaisonné de poivre concassé, le tout lié au jaune d'œuf et au beurre.

• Elle convient aux légumes et au veau.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce aurore n. f.

Cette sauce peut dériver d'une sauce béchamel ou d'une sauce suprême.

• Dans les deux cas, elle se caractérise par l'ajout, en fin de préparation, d'un élément tomaté (concentré, sauce, purée et même ketchup).
Elle accompagne bien les œufs, les poissons et les volailles.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce barbecue n. f.

Sauce très relevée, qui accompagne les viandes et les volailles grillées.

• Les recettes de sauce barbecue sont très variées selon leur utilisation.
Elles sont aussi disponibles dans le commerce.

sauce bâtarde n. f.

Sauce blanche, préparée à partir d'un roux blanc auquel on ajoute de l'eau, froide ou chaude, le tout lié avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème et monté au beurre hors du feu pour finir.

• On peut relever cette sauce de jus de citron ou de câpres.

Elle accompagne les poissons au court-bouillon et les légumes cuits à l'eau ou à la vapeur.

sauce béarnaise n. f.

Sauce mère émulsionnée chaude, à base d'une réduction de vinaigre et de vin blanc à laquelle on ajoute des jaunes d'œufs, de l'échalote, des fines herbes, sel, poivre, le tout lié au beurre.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce béchamel n. f.

Sauce blanche de base, préparée à partir d'un roux blanc (beurre et farine) additionné de lait et assaisonné, que l'on fait cuire jusqu'à épaississement en remuant constamment.

• Une sauce béchamel peut être plus ou moins épaisse selon qu'on augmente, en quantité égale, la proportion de farine et de beurre, la quantité de lait restant constante : claire, elle sert de base à des potages; moyenne, elle sert de sauce d'accompagnement, pour napper les œufs, le poulet, le poisson, les légumes; épaisse, elle complète les plats gratinés et sert de base à des soufflés.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce bercy n. f.

Velouté de poisson auquel on ajoute du vin blanc et de l'échalote, lié au beurre.

• Elle se sert avec les poissons.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

Fond + Roux = Sauce		
Sauces mères blanches		
Béchamel		*Roux blanc + Lait*
Velouté	**de veau**	*Fond de veau + Roux blond*
	de volaille	*Fond de volaille + Roux blond*
	de poisson	*Fumet de poisson + Roux blond*
Sauce mère brune		
Espagnole		*Fond brun + Roux brun*

sauce bigarade n. f.

Sauce brune dérivée de la sauce espagnole, aromatisée au jus et au zeste d'orange amère (orange bigarade).

- Elle accompagne le canard rôti ou poêlé.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce blanche n. f.

1. Au sens strict, sauce à base d'un roux blanc et de lait (pour une béchamel), d'un roux blond et d'un fond blanc ou d'un fumet (pour les veloutés).

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

2. Au sens large, toute sauce dérivée d'une béchamel ou d'un velouté (de veau, de volaille ou de poisson).

3. Sauce préparée à partir d'un roux blanc, mouillé d'un liquide aromatisé (eau, bouillon de poulet ou de veau, court-bouillon, eau de cuisson des légumes) et assaisonné (à moins que le liquide utilisé ne le soit déjà).

sauce bordelaise n. f.

Sauce brune dérivée de la sauce espagnole, à laquelle on ajoute du vin rouge de Bordeaux, de l'échalote, de l'oignon et qu'on lie au beurre manié.

- Elle va bien aux viandes grillées, surtout le bœuf.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce bourguignonne n. f.

Sauce brune dérivée de la sauce espagnole avec ajout de vin rouge de Bourgogne, échalote et oignon.

- Elle accompagne les œufs et les viandes rouges rôties ou grillées.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce brune n. f.

1. Au sens strict, sauce à base d'un fond brun (de veau le plus souvent) lié avec un roux brun foncé (résultant d'un temps de cuisson prolongé).

- Cette sauce mère porte le nom de sauce espagnole.

En version simplifiée, on peut remplacer le roux brun par de la fécule, de l'arrow-root ou de la Maïzena®.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

2. Au sens large, toute sauce dérivée d'une sauce espagnole.

3. Sauce préparée à partir de roux brun, mouillée d'un liquide (eau ou consommé), le tout cuit dans une mirepoix (carotte, céleri, oignon, thym, laurier, persil) et assaisonné.

- La mirepoix est retirée au moment de servir la sauce.

Sauces dérivées

Sauces mères	Sauces dérivées	Ingrédient(s) ajouté(s) à la sauce mère	Liaison	Utilisation
SAUCES MÈRES CHAUDES				
Béarnaise	*Choron*	*Concentré de tomate*		*Viandes grillées*
Béchamel	*Aurore*	*Concentré de tomate*		*Œufs, poissons, volailles*
	Cardinal	*Beurre de homard*	*Crème*	*Poissons blancs, mousses de poisson*
	Sauce crème		*Crème*	*Légumes, œufs, poissons blancs, viandes blanches*
	Mornay	*Gruyère ou parmesan râpé*	*Jaune d'œuf, beurre ou crème*	*Œufs, légumes, poissons, coquillages, viandes blanches, volailles*
	Nantua	*Beurre d'écrevisse*	*Crème*	*Crustacés au court-bouillon, poissons pochés, quenelles*
	Soubise	*Fondue d'oignons*	*Beurre ou crème*	*Œufs, veau, agneau*
Espagnole	*Bordelaise*	*Échalote, moelle, mignonnette,*	*Beurre*	*Viandes grillées, surtout le bœuf*

Sauces dérivées (suite)				
Sauces mères	**Sauces dérivées**	**Ingrédient(s) ajouté(s) à la sauce mère**	**Liaison**	**Utilisation**
SAUCES MÈRES CHAUDES				
Espagnole (suite)	*Bourguignonne*	*Échalote, oignon, vin de Bourgogne rouge*	*Beurre manié*	*Œufs, viandes rouges rôties ou grillées*
	Chasseur	*Échalote, champignon, concentré de tomate, vin blanc*	*Beurre*	*Viandes ou poulets rôtis, grillés ou sautés, rognons*
	Diable	*Échalote, vin blanc, vinaigre, concentré de tomate, poivre de Cayenne*		*Viandes rôties ou grillées*
	Madère	*Champignon, madère*	*Beurre*	*Filet de bœuf, veau, jambon, abats*
	Périgueux	*Truffe, madère*	*Beurre*	*Rôti de bœuf, tournedos, volaille*
	Périgourdine	*Truffe, madère, purée de foie gras*		
	Bigarade	*Orange amère, sucre, vinaigre*		*Canard*
	Robert	*Oignon haché fin, vin blanc, moutarde forte*		*Viande de porc*

Sauces dérivées (suite)

Sauces mères	Sauces dérivées	Ingrédient(s) ajouté(s) à la sauce mère	Liaison	Utilisation
SAUCES MÈRES CHAUDES				
Hollandaise	*Mousseline*	*Crème fouettée*		*Asperges, poissons*
	Moutarde	*Moutarde*		*Œufs, poissons*
Velouté de veau	*Allemande*	*Champignon, jus de citron, mignonnette*	*Beurre, jaune d'œuf*	*Légumes, veau*
	Poulette	*Champignon, jus de citron, persil ciselé*	*Beurre, jaune d'œuf*	*Blanquette, ris de veau, cervelle, légumes, riz*
Velouté de volaille	*Suprême*	*Crème fraîche, jus de citron*	*Beurre*	*Veau, volailles en blanquette*
	Ravigote	*Échalote, câpre, fines herbes fraîches, vinaigre de vin*	*Roux blond, jaune d'œuf*	*Bœuf ou volailles bouillis, porc charcuterie, fondue bourguignonne*
	Aurore	*Sauce suprême, concentré de tomates*		*Œufs, poissons, volailles*
Velouté de poisson	*Bercy*	*Échalote, vin blanc*	*Beurre*	*Poissons*
	Cardinal	*Beurre de homard*	*Crème fraiche*	*Poissons blancs, mousses de poisson*
	Nantua	*Velouté à base d'un fumet de têtes et de carapaces d'écrevisses*		*Crudtacés au court-bouillon, poissons pochés, quenelles*

Sauces dérivées (suite)

Sauces mères	Sauces dérivées	Ingrédient(s) ajouté(s) à la sauce mère	Liaison	Utilisation
SAUCES MÈRES FROIDES				
Mayonnaise	*Aïoli*	*Ail*		*Poissons, soupe de poissons, œufs, légumes*
	Chantilly	*Crème fouettée*		*Légumes, salades*
	Gribiche	*Jaune d'œuf dur, blanc finement haché, câpre, cornichon, herbes fraîches ciselées*		*Poissons froids, fondue bourguignonne*
	Rémoulade	*Moutarde, câpre, cornichon, fines herbes, filet d'anchois*		*Œufs, poissons frits, salades composées*
	Rouille	*Ail, piment rouge moulu*		*Poissons bouillis, soupe de poissons*
	Tartare	*Échalote, jaune d'œuf dur, câpre, cornichon, fines herbes*		*Poissons, fondue bourguignonne*
	Verte	*Purée d'épinards, de cresson et de persil*		*Légumes, œufs, poissons*
Vinaigrette	*Ravigote*	*Échalote, câpre, fines herbes fraîches*		*Volaille, bœuf bouilli, fondue bourguignonne*

sauce cardinal n. f.

Cette sauce peut dériver d'une sauce béchamel ou d'un velouté de poisson.

• Dans les deux cas, elle se caractérise par l'ajout, en fin de préparation, d'un beurre de homard.
Elle accompagne les poissons blancs et les mousses de poissons.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce chantilly n. f.

Sauce mayonnaise à laquelle on ajoute de la crème fouettée.

• Elle se sert avec les légumes et les salades.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce chasseur n. f.

Sauce brune dérivée de la sauce espagnole, avec ajout d'échalote, de champignons, de concentré de tomate et de vin blanc, le tout lié au beurre pour finir.

• Cette sauce accompagne les viandes sautées ou grillées (poulet, lapin, médaillon ou escalope de veau, rognon, tournedos).

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce chaud-froid n. f.

Sauce chaude, blanche ou brune, additionnée de gelée, dont on nappe un aliment qu'elle enrobera en refroidissant.

• Elle est tout particulièrement utilisée pour la présentation soignée des volailles et des poissons servis froids en entrée ou lors d'un buffet.

sauce choron n. f.

Sauce béarnaise à laquelle on ajoute du concentré de tomate.

• Elle convient à toutes les viandes grillées.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce dérivée n. f.

Sauce qui découle de la confection d'une sauce mère, qu'on modifie ensuite en y ajoutant des ingrédients supplémentaires pour obtenir une saveur, une couleur, une texture particulières.

• Le tableau **sauces dérivées** indique, à partir des sauces mères de base, les principales sauces qui en découlent avec, en regard, les ingrédients additionnels qui caractérisent chacune.

sauce diable n. f.

Sauce piquante dérivée d'une sauce espagnole, à laquelle on ajoute du vin blanc, de l'échalote, du vinaigre et du concentré de tomate et qu'on assaisonne de poivre de Cayenne, ce qui lui donne son caractère particulier.

• Elle convient aux viandes rôties ou grillées.

VOIR LE TABLEAU **SAUCES DÉRIVÉES.**

sauce espagnole n. f.

Sauce mère brune, chaude, préparée à partir d'un fond brun cuit avec une mirepoix et liée d'un roux brun foncé (résultant d'un temps de cuisson prolongé).

• La mirepoix est retirée au moment d'utiliser cette sauce.

On utilise parfois, dans les livres de cuisine, l'expression « fond lié » pour désigner la même préparation.

En réduisant, la sauce espagnole devient une demi-glace.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce gribiche n. f.

Sauce dérivée d'une mayonnaise à laquelle on ajoute du jaune d'œuf dur écrasé, du blanc d'œuf coupé finement, des câpres, des cornichons en petits morceaux et des fines herbes fraîches ciselées.

• Elle se sert avec les poissons froids et figure parmi les sauces d'une fondue bourguignonne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce hollandaise n. f.

Sauce mère émulsionnée chaude, qu'on prépare en faisant cuire doucement des jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau et de jus de citron jusqu'à obtenir un mélange mousseux et lisse qui est ensuite lié avec du beurre, tiède ou ramolli.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce ivoire n. f.

Variété de sauce chaud-froid, à base d'une sauce suprême à laquelle on ajoute un fond de veau réduit.

• Elle est tout particulièrement utilisée pour la présentation soignée des volailles et des poissons servis froids en entrée ou lors d'un buffet.

sauce madère n. f.

Sauce brune dérivée d'une sauce espagnole, avec ajout de champignons, de vin de Madère et liée au beurre.

• Elle convient au filet de bœuf, au veau, au jambon, aux abats.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce mayonnaise n. f.

Sauce mère froide émulsionnée, composée d'huile et de jaune d'œuf (et même de l'œuf entier), auxquels on ajoute du vinaigre ou du jus de citron, de la moutarde, du sel et du poivre.

• Pour qu'une mayonnaise soit réussie, tous les ingrédients qui la composent doivent, de préférence, être à la température ambiante afin que l'émulsion de l'huile et du jaune d'œuf s'effectue. Lorsqu'elle est terminée, la mayonnaise doit avoir une consistance ferme.

Le type d'huile utilisée modifie la saveur de la mayonnaise. L'huile de tournesol, au goût neutre, ne se remarque pas, tandis que l'huile d'olive ou l'huile de noix apportent des parfums plus marqués.

L'addition d'ingrédients complémentaires à la mayonnaise de base permet de réaliser de nombreuses sauces dérivées. Par exemple, la sauce rémoulade (cornichons, câpres, fines herbes), la sauce tartare (blanc d'œuf dur, échalote, câpres) ou la sauce verte (purée d'épinards, de cresson, de persil).

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

sauce mère n. f.

Sauce de base, chaude ou froide, qu'on utilise telle quelle dans la confection d'un plat ou qu'on modifie légèrement en y ajoutant d'autres ingrédients pour créer une sauce dérivée dotée d'une saveur particulière, parfois d'une autre texture.

• Le tableau **sauces mères** présente les diverses sauces mères avec, en regard, leurs ingrédients caractéristiques.

Sauces mères

Appellation	Principaux ingrédients	Liaison
SAUCES MÈRES CHAUDES		
Béarnaise	*Jaunes d'œufs, échalote, fines herbes, réduction vin blanc-vinaigre*	*Beurre*
Béchamel	*Roux blanc, lait*	
Espagnole	*Fond brun, mirepoix*	*Roux brun foncé*
Hollandaise	*Jaunes d'œufs, eau et citron*	*Beurre*
Velouté de veau	*Roux blond, fond de veau*	
Velouté de volaille	*Roux blond, fond de volaille*	
Velouté de poisson	*Roux blond, fumet de poisson*	
SAUCES MÈRES FROIDES		
Mayonnaise	*Huile, jaune d'œuf, moutarde, vinaigre ou jus de citron*	
Vinaigrette	*Huile et vinaigre*	

sauce mornay n. f.

Sauce béchamel à laquelle on ajoute, en fin de cuisson, du gruyère et du parmesan râpés. Cette sauce peut aussi être liée au jaune d'œuf, au beurre ou à la crème.

• Elle convient aux œufs, aux légumes, aux poissons et coquillages, aux volailles et aux viandes blanches.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce mousseline n. f.

Sauce hollandaise qu'on termine en y ajoutant de la crème fouettée.

• Elle se sert avec les poissons et les légumes, notamment les asperges.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce moutarde n. f.

Sauce hollandaise aromatisée à la moutarde.

• Elle accompagne les poissons et les œufs.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce nantua n. f.

Sauce dont la caractéristique est son goût d'écrevisse.

• On peut la préparer à partir d'une béchamel, en lui ajoutant du beurre d'écrevisse, ou à partir d'un velouté à base d'un fumet de têtes et de carapaces d'écrevisses, qu'on peut lier à la crème pour le rendre plus onctueux.
Elle accompagne les crustacés cuits au court-bouillon, les poissons pochés, les quenelles.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce périgourdine n. f.

Sauce brune dérivée d'une sauce espagnole, aromatisée de morceaux de truffes et de vin de Madère, rehaussée de purée de foie gras et liée au beurre.

• Elle accompagne les œufs, les plats de viande, de volaille ou de gibier.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce périgueux n. f.

Sauce brune dérivée d'une sauce espagnole, aromatisée de truffes et de vin de Madère et liée au beurre.

• Elle convient au rôti de bœuf, aux tournedos, à la volaille.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce poulette n. f.

Sauce blanche dérivée d'un velouté de veau avec ajout de jaune d'œuf, de champignons, de jus de citron et de persil ciselé, liée au beurre en fin de préparation.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

saucer v.

1. Récupérer la sauce au fond d'une assiette ou d'un plat avec un morceau de pain.

2. Verser une sauce d'accompagnement autour ou sur un mets.

Saucer une blanquette.

sauce ravigote n. f.

Cette sauce dérive soit d'un velouté de volaille (sauce chaude), soit d'une vinaigrette (sauce froide).

• Dans les deux cas, elle se caractérise par l'ajout d'échalote, de câpres, le tout aromatisé de fines herbes fraîches ciselées et parfumé au vinaigre de vin.
Si le point de départ est un velouté de volaille, on lie la sauce avec un roux blond et du jaune d'œuf.

Cette sauce est très polyvalente : on la sert avec le bœuf ou les volailles bouillis, avec le porc, la charcuterie, comme sauce pour une fondue bourguignonne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce rémoulade n. f.

Sauce mayonnaise à laquelle on ajoute des câpres et des cornichons coupés fin, parfois des filets d'anchois, aromatisée de moutarde et de fines herbes fraîches ciselées.

• Elle se sert avec les œufs, les poissons grillés, les salades composées.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce Robert n. f.

Sauce brune dérivée de la sauce espagnole, à laquelle on ajoute du vin blanc, de la moutarde forte et des oignons hachés fin.

• Elle se sert surtout avec la viande de porc.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce Soubise n. f.

Sauce béchamel à laquelle on ajoute une fondue d'oignons, liée à la crème ou au beurre si on la veut plus riche.

• Elle convient bien aux œufs, au veau ou à l'agneau.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce suprême n. f.

Velouté de volaille auquel on ajoute de la crème fraîche et du jus de citron et qu'on monte au beurre hors du feu pour finir.

• Cette sauce accompagne le veau, les volailles en blanquette.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce tartare n. f.

Mayonnaise à laquelle on ajoute de l'échalote, du jaune d'œuf dur

écrasé, des câpres, des cornichons en petits morceaux et des fines herbes fraîches ciselées.

• Elle convient aux poissons et fait partie de l'assortiment de sauces d'une fondue bourguignonne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce tomate n. f.

1. Coulis de tomates, crues ou cuites, pelées, épépinées et coupées en morceaux, dont la consistance est plus épaisse que celle d'un jus de tomates, mais moins que celle d'un concentré de tomates.

• À partir de tomates crues, la concentration de la sauce exige qu'on fasse dégorger longuement les tomates. À partir de tomates cuites, elle dépend du degré d'évaporation du liquide.

La sauce tomate se vend dans le commerce. Elle est très utilisée en cuisine pour la préparation des sauces.

2. Sauce à base de tomates fraîches, pelées et épépinées, assaisonnées au goût, cuites à l'huile jusqu'à la consistance désirée.

• Elle se consomme telle quelle ou elle sert de base à des sauces plus élaborées.

En ce sens, on dit indifféremment sauce tomate ou sauce à la tomate.

sauce verte n. f.

Sauce mayonnaise colorée d'une purée d'épinards, de cresson et de persil, ou de toute autre purée de fines herbes.

• Elle se sert avec les légumes, les œufs et les poissons.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

sauce vinaigrette n. f.

Sauce froide de base émulsionnée servant à assaisonner les salades et les crudités.

• Elle est habituellement composée d'huile et de vinaigre, sel, poivre.

Il en existe de nombreuses variantes. Par exemple, on peut remplacer le vinaigre par du jus de citron. On peut y ajouter divers éléments tels que moutarde, ail, fines herbes, etc.

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

saucisse n. f.

Charcuterie à base d'un hachis de viande assaisonné, moulé dans un boyau de porc.

• Le hachis peut être d'une seule viande (saucisse de porc, de veau, de bœuf, de poulet) ou d'un mélange de viandes (saucisse porc-bœuf, porc-veau, etc.). Le mode de préparation et l'assaisonnement du hachis diffèrent selon les recettes et les régions. Il existe donc une très grand variété de saucisses.

Les saucisses sont cuites, grillées, poêlées ou réchauffées à la vapeur,

dans une choucroute par exemple. Il arrive cependant qu'on appelle « saucisse sèche » des saucissons de faible diamètre que l'on consomme sans cuisson.

saucisson n. m.

Charcuterie de même nature que la saucisse, qui se consomme généralement telle quelle, en tranches minces, mais qui peut parfois être cuite, par exemple dans le cas du saucisson en brioche à la lyonnaise.

• On distingue les saucissons secs des saucissons cuits selon que leur mode de préparation comporte ou non une phase de cuisson.

saumonière n. f.

Autre appellation de la poissonnière.

saumure n. f.

Eau salée, parfois aromatisée, dans laquelle on plonge des aliments (légumes, viande, poisson) pour les conserver.

saupoudrer v.

Selon la recette, parsemer uniformément la surface d'une préparation ou d'un mets d'un élément sec (sucre, sel, farine, etc.) ou d'un élément ciselé (fines herbes, par exemple) ou râpé (fromage surtout).

Déposez les bananes dans un plat très chaud. Saupoudrez-les de sucre en poudre. Bernard (1987), p. 92.

saupoudreuse n. f.

Ustensile de cuisine : récipient à couvercle perforé qui, selon ce qu'il contient, sert à fariner des aliments, un moule ou un plan de travail, à poudrer de sucre un gâteau, des beignets, à parsemer de fromage râpé un plat de pâtes.

• Le diamètre des orifices du couvercle s'adapte en conséquence : plus petit pour la farine et le sucre, plus grand pour le fromage.

saupoudreuse

sauté n. m.

Préparation culinaire dont l'élément principal (viande, volaille, gibier, poisson), détaillé en morceaux réguliers, est saisi dans un corps gras, puis mouillé (vin, bouillon, eau) et finalement cuit tout doucement, à couvert.

sauter (faire) v.

Cuire des aliments de petite taille à feu vif, dans un corps gras, en les remuant de temps à autre pour qu'ils n'attachent pas.

Faites rapidement sauter au beurre, dans une cocotte, de petits dés de bœuf. Oliver (1971), p. 379.

• Cette cuisson se fait dans un récipient peu profond : sauteuse, poêle, plat à sauter.

sauteuse

sauteuse n. f.

Ustensile de cuisson, analogue à une poêle, mais à bord droit et muni d'un couvercle, qui sert à faire sauter des aliments.

saveur n. f.

1. Caractéristique qu'a une substance d'être perçue par les organes du goût (langue, bouche, odorat).

• Terme neutre en ce sens.

Il y a quatre saveurs fondamentales, dont la combinaison définit le goût propre à un aliment, à une substance : les saveurs sucrée, salée, acide et amère.

La perception de la saveur est assurée principalement par les papilles de la langue, concentrées en quatre zones spécialisées sur les bords et à la racine de la langue.

2. Sensation de plaisir que procure au goût un mets, une boisson.

saveur dominante n. f.

Saveur qui caractérise un plat.

• En cuisine, un certain nombre d'expressions (commençant par « à la ... ») ou de noms propres, ajoutés au nom du plat (potage Saint-Germain, par exemple), ont pour fonction d'annoncer la saveur dominante qu'il aura. Il est donc nécessaire de savoir les interpréter pour déchiffrer un menu ou prévoir la tonalité d'une recette.
Il ne s'agit pas ici du nom d'un plat unique ou d'une sauce particulière mais bien d'une manière d'identifier une famille de mets qui ont en commun une même saveur.

Dans le tableau **saveur dominante**, on trouve les expressions et noms propres les plus couramment employés à cette fin avec l'indication des ingrédients qui donneront son caractère à un plat. Il n'est pas nécessaire que tous les ingrédients cités soient présents en même temps dans une recette pour que l'appellation soit valable. Enfin, il arrive parfois que le préfixe « à la ... » disparaisse par raccourci : l'adjectif restant s'interprète de la même manière, par exemple « une truite meunière » pour « à la meunière ».

savourer v.

Boire ou manger lentement, avec pleine conscience de la saveur d'un mets ou d'une boisson, source d'un grand plaisir.

savoureux adj.

Qui a une saveur agréable.

scampi n. f. pl.

Appellation italienne d'une variété de langoustines qui vit dans les eaux de la mer Adriatique.

• De fait, le terme est très souvent synonyme de « langoustine »,

surtout en Amérique du Nord où les langoustines frites portent, en anglais, le nom de « scampi », en souvenir, sans doute, des « scampi fritti » de la cuisine italienne.

Saveur dominante	
Appellation	**Ingrédient(s) caractéristique(s)**
à la basquaise	*tomates, poivrons, ail, jambon de Bayonne*
à la bigarade	*oranges amères*
à la bonne femme	*plat mijoté, simple*
à la bordelaise	*moëlle, échalotes, vin rouge ou blanc dans la sauce*
à la boulangère	*pommes de terre et oignons*
à la bouquetière	*légumes disposés en bouquets de couleurs*
à la bourguignonne	*lardons, champignons, petits oignons, vin rouge dans la sauce*
à la bretonne	*haricots blancs*
à la bruxelloise	*choux de Bruxelles, endives, pommes château*
à la Clamart	*petits pois*
à la créole	*produits des Antilles : épices, fruits, rhum*
à la diable	*accompagné d'une sauce piquante*
à la dijonnaise	*moutarde*
à la duxelles	*hachis de champignons, d'oignons ou d'échalotes*
à la fermière	*légumes taillés en paysanne*
à la flamande	*choux*
à la florentine	*épinards*
à la forestière	*champignons*
à la hongroise	*paprika*
à la languedocienne	*tomates, aubergines, cèpes*

Saveur dominante (suite)	
Appellation	**Ingrédient(s) caractéristique(s)**
à la landaise	*jambon de Bayonne, graisse d'oie, cèpes*
à la lyonnaise	*oignons*
à la maltaise	*oranges sanguines, dites maltaises*
à la marinière	*poissons, crustacés, coquillages au vin blanc, oignons, persil*
à la meunière	*poisson poêlé au beurre et jus de citron*
à la milanaise	*champignons, truffes, julienne de jambon ou de langue*
à la nage	*petits crustacés ou mollusques cuits au court-bouillon*
à la niçoise	*ail, olives, anchois, tomates, haricots verts*
à la normande	*beurre, crème : cidre ou calvados*
à la paysanne	*plat braisé avec fondue de légumes*
à la périgourdine	*dés de truffes et purée de foie gras*
à la piémontaise	*risotto, truffes blanches*
à la polonaise	*mie de pain frite au beurre noisette, jaunes d'œufs durs hachés*
à la portugaise	*tomates*
à la poulette	*accompagné d'une sauce poulette*
à la provençale	*tomates, ail, huile*
à la tyrolienne	*oignons frits et fondue de tomates*
à l'ancienne	*petits oignons, champignons de Paris*
à l'andalouse	*poivrons, tomates, riz, aubergines*
à l'anglaise	*cuisson à l'eau, à la vapeur ; viandes, volailles, poissons pochés ou panés*

Saveur dominante (suite)	
Appellation	**Ingrédient(s) caractéristique(s)**
à l'arlésienne	*tomates, ail, aubergines*
à l'égyptienne	*riz, aubergines, tomates*
à l'espagnole	*tomates, poivrons, oignons, ail*
à l'indienne	*cari*
Argenteuil	*asperges, en purée ou en pointes*
Choisy	*laitue*
Crécy	*carottes*
Doria	*concombres*
Du Barry	*choux-fleurs*
Parmentier	*pommes de terre*
Saint-Germain	*pois verts ou pois cassés*
Soubise	*oignons*

sceller v.

En parlant d'une viande à cuire, favoriser la retenue du liquide interne soit en enduisant la pièce de viande d'une substance qui en fermera les pores en début de cuisson (moutarde, farine, etc.), soit en la saisissant à feu vif avant de poursuivre la cuisson.

Il ne s'agit pas de cuire le lapin, mais seulement de sceller le jus dans la viande. Pinard (1994), p. 102.

sel n. m.

Condiment alimentaire et agent de conservation des aliments.

• Le sel se compose de sodium (40 %) et de chlorure (60 %), d'où son nom scientifique de chlorure de sodium.
Il existe deux types de sel : le sel marin (ou sel de mer) extrait de l'eau de mer, par évaporation dans des marais salants; le sel gemme, extrait du sous-sol terrestre dans les mines de sel.

Le sel est commercialisé sous trois formes :

le **gros sel**, plus ou moins raffiné, utilisé dans l'industrie alimentaire et dans certaines préparations culinaires, comme le bœuf ou la volaille au gros sel, ou encore employé pour faire dégorger des légumes ou

conserver des aliments en marinade, etc.

le **sel de table** ou **sel fin**, toujours raffiné et qui est le condiment de table habituel. Il est très souvent iodé, par ajout d'iodure de potassium sans effet sur sa saveur.

le **sel de cuisine** qui se présente sous forme de petits cristaux et qui sert à saler les mets en cours de cuisson. On l'utilise tel quel ou moulu avec un moulin à sel.

On trouve sur le marché plusieurs sels destinés à des emplois particuliers : sel attendrisseur, qui sert à attendrir la viande, sel nitrité, qui agit comme agent de conservation. D'autre part, le sel fin est souvent mélangé à des aromates déshydratés : sel d'ail, d'oignon, de céleri, etc.

On trouve également sur le marché des succédanés du sel (sel de régime), totalement ou partiellement dépourvus de chlorure de sodium.

VOIR L'ENCADRÉ **SEL.**

selle n. f.

Pièce de boucherie : partie supérieure de la cuisse postérieure de l'agneau, du mouton ou du chevreuil, au-dessus du gigot.

• Cette pièce de viande est préparée par le boucher (désossée et ficelée, souvent farcie) pour être rôtie ou grillée.

semoule n. f.

1. D'une manière générale, produit obtenu par le broyage des grains de céréales, par séparation du son et du germe.

• Les semoules les plus courantes proviennent de grains de blé, de riz ou de maïs. Selon la mouture, on distingue les semoules fines, moyennes et grosses.

2. Plus spécifiquement, gruau de blé dur, utilisé pour la préparation du couscous et des pâtes alimentaires.

service à fondue n. m.

Ustensile de cuisson spécialement conçu pour apprêter et servir des fondues, au fromage, à la viande (fondue bourguignonne ou chinoise) ou aux fruits (fondue au chocolat).

Sel	
Selon l'origine	*Sel de mer (marais salants)* *Sel gemme (mines terrestres)*
Selon la granulation	*Gros sel* *Sel en cristaux* *Sel fin*

• Il est composé d'un caquelon et d'un réchaud sur lequel on place le plat au moment de le servir à table.

shortening n. m.

Corps gras de la consistance de la margarine, de couleur blanchâtre, à base d'une ou de plusieurs huiles végétales, auxquelles on ajoute parfois des graisses animales.

• Le shortening est quelquefois coloré et aromatisé.

Le shortening est surtout utilisé en pâtisserie, pour la confection de la pâte.

singer v.

1. Saupoudrer de farine les morceaux de viande d'un ragoût ou d'un sauté, préalablement revenus dans un corps gras, avant d'ajouter un liquide de mouillement (vin, bouillon, eau, etc.), ce qui donnera une sauce liée.

Singer un sauté de bœuf bourguignon.

2. Saupoudrer de farine, après les avoir fait suer dans un corps gras, des légumes ou une garniture aromatique (mirepoix) destinée à la préparation d'une sauce.

sirop n. m.

1. Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température atteint le point d'ébullition (100 °C ou 212 °F).

Syn. de nappé.

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON)**.

2. Liquide à base de sucre ou de jus de fruits, utilisé à diverses fins en cuisine : cuire des fruits, arroser des fruits ou des gâteaux, préparer des sorbets, etc.

3. Boisson à base d'un sirop, auquel on ajoute des jus de fruits ou qu'on aromatise d'une essence (menthe, grenadine, citron, etc.), servie allongée d'eau comme rafraîchissement.

soda à pâte n. m.

Au Québec, calque de l'anglais « baking soda » pour désigner ce qui s'appelle en français « bicarbonate de soude (de sodium) ».

sorbet n. m.

Entremets glacé : glace légère obtenue par la congélation d'un mélange d'eau et de sucre aromatisé de diverses façons.

• Le sorbet peut être à base de jus ou de purée de fruits, ou encore à base de vin, de liqueur, d'alcool ou d'infusion.

Le sorbet ne contient ni jaunes d'œufs, ni matière grasse mais peut comprendre des blancs d'œufs battus en neige. Le processus de congélation s'effectue généralement dans une sorbetière. Il doit avoir une consistance molle qui se met à fondre dès qu'on le sert.

On sert le sorbet soit en début de repas, pour ouvrir l'appétit, soit entre les plats, en « trou normand », pour favoriser la digestion. Dans ces deux cas, le sorbet aura une saveur acide.

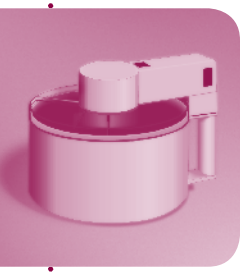
On le sert aussi en dessert, aux parfums de framboise, de cassis, d'orange, etc. Il aura alors une saveur légèrement sucrée.

On le présente dans des verres, des coupes, des écorces de fruits réfrigérées (orange, citron) ou dans une coupelle de pâte.

Le sorbet se déguste aussi comme friandise, dans un cornet, à la manière d'une crème glacée.

sorbetière n. f.

Appareil de cuisine, manuel ou électrique, composé d'un récipient dans lequel tournent des pales autour d'un axe et qui sert à transformer un mélange d'eau et de sucre en sorbet ou à fabriquer de la crème glacée.



sorbetière

Soubise n. propre

Se dit d'une préparation dont l'ingrédient caractéristique est l'oignon.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

soufflé n. m.

1. Plat dont la composition varie selon qu'il est salé, servi en entrée, ou sucré, servi comme dessert, et dont la caractéristique est de gonfler à la cuisson, au-dessus des parois du moule, et de se servir sitôt sorti du four, bien chaud.

• Les soufflés salés sont à base d'une béchamel ou d'une purée, liée aux jaunes d'œufs : on y ajoute ensuite une garniture de son choix (saumon, jambon, brocoli, etc.) et on y incorpore en dernier lieu des blancs d'œufs battus en neige ferme. Le secret d'un soufflé est dans la manière de faire pénétrer les blancs d'œufs dans le mélange, rapidement et en tournant, pour garder le maximum d'air dans les blancs en neige, ce qui fera gonfler le soufflé.

Les soufflés sucrés (entremets chauds) sont le plus souvent à base de crème pâtissière ou de sucre cuit, auxquels on ajoute des blancs d'œufs battus en neige ferme.

Les recettes de soufflés, salés ou sucrés, sont très nombreuses.

Les soufflés sont servis dans le plat où ils ont cuit, un plat rond à paroi haute, de belle présentation. Les soufflés individuels sont cuits et servis dans des ramequins.

VOIR L'ILLUSTRATION AU MOT **MOULE.**

2. Étape de la cuisson du sucre, lorsque la température du sirop atteint 107 °C (225 °F).

Syn. de grand perlé.

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE (CUISSON).**

soufflé glacé ou **soufflé froid** n. m.

Variété d'entremets glacé : mousse, crème glacée, appareil à parfait,

etc., parfumé, souvent coloré, mis à congeler dans un moule à soufflé rehaussé d'une bande de papier.

- Les recettes et les présentations sont très variées.

soupçon n. m.

Mesure impressionniste : très faible quantité d'un ingrédient, pour à peine laisser une trace de sa saveur, de son arôme.

Un soupçon de sucre en poudre, un soupçon de sel, et le tour est joué!
Pinard (1994), p. 185.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE.**

soupe n. f.

Préparation culinaire servie chaude, en début de repas, constituée d'un bouillon dans lequel sont cuits un nombre très variable d'éléments, taillés en morceaux plus ou moins fins mais non passés : viande, poisson, légumes, etc.

- Dans la soupe, ces ingrédients restent solides et gardent leur personnalité.

On peut garnir la soupe de pâtes, de riz, de croûtons, ou même de tranches de pain, comme dans la soupe à l'oignon gratinée.

Généralement épaisse et consistante, la soupe peut servir de repas.

Dans la langue courante, on utilise souvent l'un pour l'autre les termes « potage » et « soupe » malgré le fait que la soupe n'est qu'une sorte de potage, non lié et non passé.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

sous-noix n. f.

Pièce de boucherie : morceau de veau tiré du cuisseau (plus précisément du muscle postérieur de la cuisse).

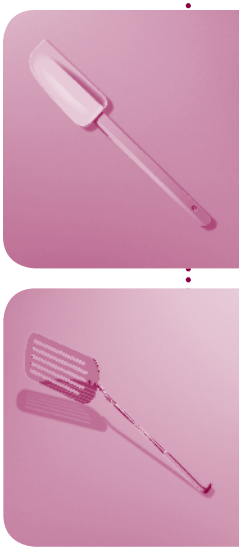
- C'est une viande de grande qualité, moins cependant que la noix elle-même. On la détaille en rôtis, en escalopes et en grenadins.

spatule n. f.

1. Ustensile de cuisine : longue lame de largeur variable, dotée d'un manche court, qui sert à retourner les aliments en cours de cuisson.

2. Ustensile de cuisine : lame de caoutchouc souple (parfois de plastique) au bout d'un manche, dont on se sert pour détacher les aliments des parois d'un récipient.

- Dans les deux sens, synonyme de palette.



spatules

suc n. m.

Substance qui se dégage de la cuisson des viandes rôties ou poêlées et qui caramélise au fond de l'ustensile de cuisson.

Un peu d'eau chaude pour détacher les sucs caramélisés, une noisette de beurre pour l'adoucir : le jus de rôti est prêt.
Revue Marie-Claire, octobre 1986, p. 315.

- On déglace les sucs pour faire une sauce.

sucre n. m.

Substance alimentaire, de saveur douce, soluble dans l'eau.

• Le nom scientifique du sucre est « saccharose ». Il existe à l'état naturel dans les végétaux : canne à sucre, betterave sucrière, sève de certains arbres (l'érable est le plus exploité), dans les fruits, les légumes racines comme la carotte et dans les céréales, notamment le sorgho. Le sucre est extrait de la canne à sucre ou de la betterave sucrière selon un procédé industriel complexe qui comprend une première phase où on obtient un sirop (d'une couleur brunâtre ou jaunâtre plus ou moins foncée), qui est ensuite affiné par clarification, décoloration plus ou moins complète et cristallisation.

Les dénominations du sucre varient beaucoup selon le degré de raffinage, selon le mode de présentation et selon ce qu'on y ajoute.

A- Selon le degré de raffinage :

sucre brut : sucre très peu raffiné, de couleur jaunâtre s'il provient de la betterave, brunâtre s'il est de canne à sucre, qui contient encore des traces du sirop de départ.

Il est peu disponible sur le marché à cause des impuretés qu'il contient.

cassonade : sucre qui provient d'une première étape du raffinage de la canne à sucre, dont la couleur est brun pâle ou brun foncé selon la quantité de mélasse encore présente.

Le goût de la cassonade est plus prononcé que celui du sucre blanc.

La cassonade se présente en très fins cristaux, ce qui lui donne l'apparence d'une poudre.

sucre roux : cassonade cristallisée en fins cristaux, moins fins cependant que la cassonade proprement dite, présenté en sucre libre ou moulé en morceaux.

sucre blanc : sucre complètement raffiné, sans aucune trace de mélasse et sans aucune impureté.

B- Selon le mode de présentation :

1. Sucre présenté en cristaux (sucre cristallisé), dont la taille varie. Dans le commerce, on trouve les appellations suivantes :

sucre candi : sucre blanc ou brun en très gros cristaux.

Ses emplois en cuisine sont très spécialisés : entre autres, il sert à sucrer les fruits à l'eau de vie.

sucre perlé : sucre blanc en grains ronds, de la taille d'un grêlon.

On l'utilise surtout en pâtisserie.

sucre granulé : sucre blanc en petits cristaux, le plus couramment utilisé en cuisine.

sucre fin : sucre blanc en cristaux plus petits que le sucre granulé, après une opération de tamisage du suc cristallisé.

sucre à fruits : sucre blanc granulé très fin et qui se dissout, de ce fait, très rapidement.

Étapes de la cuisson du sucre

Terme	Température	Appréciation visuelle
Nappé ou sirop	*100 °C 212 °F*	*Sirop translucide. Ébullition à gros bouillons.*
Petit filet	*101 °C 213 °F*	*Le sucre versé dans un verre d'eau froide forme un filament.*
Grand filet ou lissé	*102/103 °C 215/217 °F*	*Le filament s'épaissit.*
Petit perlé	*104/105 °C 219/221 °F*	*Le sucre s'égoutte en perles.*
Grand perlé ou soufflé	*107 °C 225 °F*	
Petit boulé	*109/116 °C 228/241 °F*	*Le sucre forme une boule molle.*
Grand boulé	*120/126 °C 248/259 °F*	*La boule est plus dure.*
Petit cassé	*120/133 °C 264/271 °F*	*Le sucre au sortir de l'eau froide casse mais demeure collant.*
Grand cassé	*145/150 °C 293/302 °F*	*Le sucre est cassant mais ne colle pas.*
Caramel clair ou doré	*151/165 °C 304/329 °F*	*Le sucre prend une coloration jaune, puis dorée.*
Caramel foncé ou brun	*166/175 °C 331/347 °F*	*La coloration s'accentue. Le sucre brunit.*

sucre semoule : sucre cristallisé réduit en poudre.

2. sucre en morceaux : le sucre cristallisé peut subir un conditionnement en industrie et se présenter en morceaux moulés : en dés, en cubes, en dominos ou en formes fantaisistes (en cœur, en trèfle, etc.).

Le sucre ainsi présenté peut aussi bien être blanc que roux.

3. Enfin, le **sucre liquide** est une solution claire à base de sucre très raffiné.

On l'utilise pour la mise en conserve des aliments, tout particulièrement les fruits, et pour la préparation des punchs de préférence au sucre cristallisé.

C- Selon l'ajout d'une autre substance :

sucre glace ou **sucre à glacer** : sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute environ 3 % d'amidon de maïs ou de blé pour éviter qu'il ne prenne en pain.

On l'utilise surtout pour préparer les glaçages de gâteaux et pâtisseries, pour le poudrage des gaufres et crêpes, pour enrober les pâtisseries cuites, les beignets par exemple, et dans la confiserie.

sucre vanillé : sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute au moins 10 % de poudre ou d'essence de vanille naturelle.

Le sucre vanillé se vend en petits sachets.

Il remplace le sucre cristallisé pour aromatiser les entremets et les pâtes à gâteaux ou à pâtisserie.

sucre à confiture : sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute de la pectine naturelle de fruits et de l'acide citrique alimentaire.

Il facilite la prise des confitures et sorbets.

sucré adj.

1. On dit « sucrées » les substances qui produisent sur les organes du goût (langue, bouche, odorat) une sensation particulière, douce, comme le sucre ou la saccharine.

• La saveur sucrée est l'une des quatre saveurs fondamentales, avec les saveurs salée, acide et amère. Elle est perçue par des papilles spécialisées, concentrées à la pointe de la langue.

2. Qui contient du sucre ou qui a la saveur du sucre.

sucre (cuisson) n. m.

Dans le vocabulaire de la cuisine, différents termes désignent les stades de la cuisson du sucre, qu'on retrouve d'ailleurs sur la plupart des thermomètres à sucre.

• Le tableau **étapes de la cuisson du sucre** présente l'ensemble de ces termes, leur équivalence en degrés selon l'échelle Fahrenheit ou Celsius et une appréciation visuelle de l'apparence du sucre à chaque stade.

sucre d'érable n. m.

Produit extrait de la sève de l'érable à sucre (*acer saccharum*) chauffée et suffisamment réduite par ébullition pour donner un sucre pur plus ou moins doré.

• On le trouve dans le commerce soit granulé, soit moulé en pain ou dans des formes de fantaisie, cœur, feuille d'érable, maisonnette, etc. En pain, il est mou, c'est-à-dire moelleux, ou dur, c'est-à-dire sec et cassant.

sucre d'orge n. m.

En confiserie, bonbon de sucre cuit auquel on ajoute, en fin de cuisson, des colorants végétaux de divers parfums : cerise, fraise, pomme, citron, miel, etc.

Ah! le sucre!	
Friandises	*Préparations sucrées, qu'on mange surtout entre les repas.*
Douceurs	*Friandises à saveur sucrée très marquée.*
Chocolat	*Mélange de cacao et de sucre, souvent aromatisé.*
Confiseries	*Toute friandise à base de sucre, de très dure à très molle.*
Sucreries	*Friandises à base de sucre. Tout mets très sucré.*

- Au Québec, le sucre d'orge est connu sous le nom de « bonbon clair ».

sucrer v.

Ajouter du sucre ou un produit sucrant à une préparation.

Sucrez-les [les abricots] selon votre goût, avec 4 ou 5 cuillerées de sucre. Bernard (1987), p. 168.

sucreries n. f. pl.

Toute friandise à base de sucre ou tout mets très sucré, par exemple les confitures.

- Le tableau **ah! le sucre!** présente et distingue l'un de l'autre les termes du vocabulaire de la cuisine qui désignent tous des sucreries, sous des angles différents.

suer (faire) v.

Cuire des aliments à feu doux, dans un récipient clos, pour leur faire rendre leur eau (légumes) ou leur premier jus (viande).

Placer le morceau de veau dans le gras fondu et couvrir hermétiquement la casserole [...] Cette première demi-heure ne doit que faire suer la viande et non la rôtir [...]. Benoit (1970), p. 136.

- Cette opération se fait souvent par l'intermédiaire d'un corps gras.

suif n. m.

Corps gras obtenu en faisant fondre lentement la graisse de bœuf.

- Son emploi en cuisine est aujourd'hui très rare, sauf dans des recettes régionales traditionnelles, par exemple, dans la cuisine québécoise, la tarte au suif.

suprême n. m. et adj.

1. La meilleure partie d'une volaille, d'un gibier à plumes ou d'un poisson fin.

• Les suprêmes sont souvent pochés à court mouillement et servis accompagnés d'une sauce, blanche ou brune.

2. Suprême de ... : plat soigné et très élaboré.

Suprême de foie gras.

3. Sauce suprême : velouté de volaille ou de veau, réduit et additionné de crème fraîche.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAUCE DÉRIVÉE.**

suret adj.

Qui a un goût légèrement acidulé.

Des pommes surettes.

surgélation n. f.

Mode industriel de conservation des denrées périssables par froid intense (de -40 à -50 °C)

surgeler v.

Faire geler à fond (de -40 à -50 °C), très rapidement, une denrée périssable et l'y maintenir pour la conserver.

• La surgélation est une opération industrielle.

sushi n. m.

Mets japonais : terme générique pour désigner des poissons crus, découpés en lamelles, des crustacés, des légumes finement taillés, présentés avec des barquettes ou dans des rouleaux de riz à grain court assaisonné d'une vinaigrette et cuit à la vapeur.

• Le riz des sushis est riche en gluten et devient collant en cuisant.

Il existe une grande variété de sushis, partagés en deux grandes catégories : les sushis « nigiri » et les sushis « maki ».

Les sushis « nigiri » sont des barquettes de riz à la vinaigrette sur lesquelles sont déposées des lamelles de poissons de toutes sortes.

Les sushis « maki » sont des rouleaux de riz à la vinaigrette enveloppés dans une feuille d'algue et où sont intégrés des poissons, des crustacés, des légumes coupés finement. Ces rouleaux sont détaillés en bouchées.

Les condiments d'accompagnement des sushis sont le raifort (wasabi) et la sauce soja de première pression (tamari). Le gingembre mariné, taillé en très fines lamelles (pétales), et les graines de sésame grillées complètent les accompagnements classiques des sushis.

tailler v.

Couper en morceaux de forme précise et régulière.

Tailler un poivron en lanières.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

tajine n. m.

1. Mets traditionnel des pays du Maghreb : plat à base de légumes, de viande, de volaille ou de poisson, mijoté dans un mouillement très aromatisé (safran, cannelle, harissa, menthe).

• Le tajine se prépare habituellement à l'huile et se cuit lentement.

2. Ustensile de cuisson maghrébin : plat de terre cuite vernissée pourvu d'un couvercle conique hermétique, dans lequel on cuit le mets du même nom.

tajine

tamis n. m.

Ustensile de cuisine, apparenté à une passoire.

• Il est formé d'un réseau de fils de métal ou de nylon, à mailles plus ou moins serrées, tendu sur un cadre de bois.

Il sert surtout à passer des éléments secs (farine, sucre, etc.), en grains (semoule), des éléments liquides ou des sauces, dans le but de les affiner, de les aérer. Il sert aussi à calibrer des petits fruits ou des légumineuses ou parfois à réduire en purée des éléments cuits.

Le **tamis à farine** est de forme différente. Il est muni d'une poignée à ressort qui agite l'ingrédient et lui donne plus de légèreté.

tamis

tamiser v.

Passer à travers un tamis. On peut tout aussi bien tamiser quelque chose en se servant d'une passoire.

Mettre en crème le beurre, le sucre et l'œuf. Tamiser ensemble les ingrédients secs. Les ajouter au mélange en crème, [...].
Benoit (1970), p. 814.

tamis à farine

tapenade n. f.

Préparation à base d'olives noires broyées avec des câpres au vinaigre et des filets d'anchois à l'huile.

• La tapenade accompagne les crudités, les œufs durs, les poissons et les viandes grillés.

On la sert aussi tartinée sur des toasts.

tapioca n. m.

Produit alimentaire tiré des racines d'une variété de manioc, le manioc amer, après traitement approprié.

• Très riche en amidon, le tapioca sert d'agent de liaison, surtout dans les potages.

On en fait également des entremets.

VOIR LE TABLEAU **POUR LIER UNE SAUCE** AU MOT **LIER.**

tapisser v.

Garnir un moule ou un plat de cuisson de papier sulfurisé, de papier beurré ou d'un élément solide, de barde par exemple, soit pour aider au démoulage après cuisson, soit pour enjoliver la présentation du mets

au moment de le servir.

Tapissez la terrine avec les tranches de lard. CVF, mars 1997, p. 42.

tarte n. f.

Pâtisserie ronde formée d'une abaisse de pâte brisée ou feuilletée garnie de très diverses façons : de fruits, de crème, de légumes, de fromage, etc.

- Les tartes peuvent être sucrées ou salées.

Les tartes sucrées sont servies en dessert. Elles sont garnies le plus souvent de fruits (pommes, abricots, cerises, fraises, etc.) ou d'un mélange crémeux (au chocolat, au citron, à la crème fouettée, etc.).

Les tartes salées sont servies en entrée chaude : tarte aux épinards, aux oignons, pissaladière, quiche, etc.

Au Québec, la tarte peut être couverte d'une seconde abaisse dans laquelle on perce des ouvertures décoratives qui servent de cheminées. En France, cette présentation s'appelle tourte.

tartelette n. f.

Petite tarte individuelle, sucrée ou salée, servie comme hors-d'œuvre ou comme dessert.

tartine n. f.

Tranche de pain recouverte d'un produit ou d'une préparation facile à étaler, beurre, confiture, etc.

tartiner v.

1. Enduire un élément d'une substance de consistance plastique (beurre, confiture, pâté, marmelade, etc.)

Beurrez un plat à feu. Mettez-y les andouillettes copieusement tartinées de beurre ou de margarine. Bernard (1987), p. 76.

2. Recouvrir une tranche de pain, une biscotte ou un toast d'une mince couche d'un produit ou d'une préparation facile à étaler.

On peut aussi travailler ce foie fumé avec le tiers de son poids de beurre. Assaisonner avec sel, poivre et jus de citron. Tartiner ensuite chaque canapé. Mathiot (1990), p. 118.

tasse à mesurer

tasse à mesurer n. f.

Tasse graduée qui sert à mesurer les ingrédients liquides ou qui se présentent en poudre, en cristaux, en grains ou en flocons.

température interne de la viande n. f.

Température qu'atteint l'intérieur d'une pièce de viande ou de volaille mise à rôtir selon le stade de cuisson désirée.

- On mesure la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande.

Le tableau **température interne de la viande** indique le rapport entre le degré de température et le stade de cuisson de la viande.

Température interne de la viande

Type de viande	Stade de cuisson	Température interne
Bœuf	*Bleu*	*125 °F - 51.5 °C*
	Saignant	*135 °F - 57 °C*
	À point	*145 °F - 63 °C*
	Bien cuit	*155 °F - 68 °C*
	Très cuit	*165 °F - 74 °C*
Veau	*À point*	*160 °F - 71 °C*
	Bien cuit	*170 °F - 76.5 °C*
	Très cuit	*180 °F - 82 °C*
Porc	*À point*	*160 °F - 71 °C*
	Bien cuit	*170 °F - 76.5 °C*
	Très cuit	*180 °F - 82 °C*
Poulet frais	*À point*	*160 °F - 71 °C*
	Bien cuit	*170 °F - 76.5 °C*
	Très cuit	*180 °F - 82 °C*
Poulet congelé	*À point*	*155 °F - 68 °C*
	Bien cuit	*165 °F - 74 °C*
	Très cuit	*175 °F - 79.5 °C*

terrine n. f.

1. Préparation de viandes, de poissons, de fruits de mer ou de légumes, moulée avec ou sans gelée, servie froide en entrée.

• La terrine de viande porte le nom de la viande principale qui lui donne son goût, une terrine de lapin par exemple, mais on lui ajoute d'autres viandes et toujours du porc, sous une forme ou l'autre.

Très souvent, les éléments d'une terrine sont d'abord mis à macérer dans un alcool (cognac, brandy, etc.).

On fait cuire la terrine au four, à couvert, dans un bain-marie.

2. Ustensile de cuisson : récipient à bords droits assez hauts, muni de poignées latérales et fermé par un couvercle qui s'emboîte étroitement.

• Les formes en sont diverses : rectangulaires, rondes ou ovales.

La terrine peut être en terre, en porcelaine ou en fonte émaillée.
Le couvercle est parfois percé d'un trou qui permet à la vapeur de s'échapper et dans lequel on peut insérer une brochette métallique pour vérifier la cuisson.

3. Ustensile de cuisine : variété de plat, en forme de cône tronqué, à bord assez haut, en verre ou en terre cuite, de tailles variables mais plutôt petites, qui sert à tout, notamment à mélanger des ingrédients. C'est une forme particulière de bol à mélanger.

terrine rectangulaire

terrine ovale

Mettez la farine dans une terrine, faites un puits au milieu, versez-y la moitié du lait. Délayez en spirale [...].

CVF, février 1997, p. 84.

Syn. de bol et de jatte.

tête fromagée ou **tête en fromage** n. f.

Au Québec, appellation du fromage de tête, charcuterie moulée, à base de morceaux de tête de porc (sans la cervelle), aromatisée, relevée de fines herbes et d'épices (girofle, cannelle).

• Cette charcuterie se sert en entrée, nature ou en salade.

thermomètre à sucre n. m.

Thermomètre de cuisine qu'on plonge dans le sucre liquide pour en mesurer avec précision le degré de cuisson.

• Il est gradué en système métrique ou Fahrenheit, souvent avec indication des termes descriptifs qui évoquent l'état du sucre à chaque stade de sa cuisson (petit filet, lissé, petit perlé, etc.).

VOIR LE TABLEAU **ÉTAPES DE LA CUISSON DU SUCRE** AU MOT **SUCRE.**

thermomètre à sucre

thermomètre à viande n. m.

Thermomètre de cuisine qu'on enfonce au cœur d'une pièce à rôtir pour mesurer la température interne de la viande en cours de cuisson.

VOIR LE TABLEAU AU MOT **TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VIANDE** POUR LA PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DU DEGRÉ DE TEMPÉRATURE PAR RAPPORT AU STADE DE CUISSON DE LA VIANDE.

thermomètre à viande

thermomètre de four n. m.

Thermomètre de cuisine qui sert à mesurer ou à vérifier la température du four d'une cuisinière.

thermomètre de four

tian n. m.

1. En cuisine provençale, gratin de légumes ou de poisson.

Tian aux courgettes, tian de morue.

2. Ustensile de cuisson : grand plat de terre vernissée, carré ou rectangulaire, peu profond et allant au four.

• Le tian est courant dans la cuisine provençale. Il sert à cuire des gratins auxquels il donne son nom.

tiédir (laisser) v.

Devenir moins chaud, mais le demeurer légèrement.

Porter à ébullition et faire bouillir pendant 5 minutes. Laisser tiédir le sirop, ajouter les cerises de terre et reporter à nouveau à ébullition.

Benoit (1970) p. 882.

timbale n. f.

1. Mets en croûte cuit dans une timbale ou directement dans une croustade (moule de pâte cuite à blanc) garnie d'une préparation en

sauce, de composition très diverse (légumes, viande, poisson, fruits de mer, etc.).

2. Préparation culinaire à base de riz cuit ou de purée de pomme de terre duchesse (intégrant un jaune d'œuf) moulée dans une timbale.

En ce sens, syn. de casserole.

3. Moule de métal rond, assez haut, à bord légèrement évasé.

timbale

tisane n. f.

Boisson aromatique à base de plantes à valeur médicinale (tilleul, menthe, verveine, etc.), obtenue par infusion ou macération.

Boire une infusion de verveine avant le coucher.

toast n. m.

1. Tranche de pain de mie grillée.

• On le sert au petit déjeuner avec du beurre, de la confiture ou du miel.

Au Québec, en ce sens, le mot toast est du genre féminin.

2. Tranche de pain de mie grillée, coupée en petites sections, servant de support à diverses garnitures et servies en hors-d'œuvre ou comme bouchées.

toilette n. f.

Crépine de veau.

tôle n. f.

Ustensile de cuisson, de forme rectangulaire, à petit rebord, qui sert à cuire au four biscuits, gâteaux et autres pâtisseries qui ne requièrent pas de moules.

Syn. de plaque à pâtisserie.

tomater v.

Ajouter de la tomate à une préparation, sous une forme ou l'autre (tomate fraîche, sauce tomate, concentré de tomate).

tomber (faire, laisser) v.

Faire réduire de volume certains légumes riches en eau, en les soumettant à l'action de la chaleur, avec ou sans corps gras et sans leur laisser prendre couleur.

Placer la casserole avec le beurre à feu médium. Dès qu'il est fondu, y ajouter l'oignon émincé, le jus de citron, le sel et le sucre. [...] Couvrir la casserole et laisser tomber l'oignon à couvert en le remuant toutes les deux minutes [...]. Bernard, Cours de base de fine cuisine, p. 118.

• L'eau de végétation que les légumes rendent fournit le liquide de cuisson.

tomber à glace loc. verb.

Faire réduire un liquide de cuisson ou une sauce jusqu'à ce qu'ils prennent la consistance d'un sirop.

touiller v.

Mélanger les éléments d'une préparation sans trop de précaution.

- Se dit surtout des salades.

tournage n. m.

Action de tourner un légume, un fruit.

tournedos n. m.

Tranche de filet de bœuf, de 2 à 3 cm d'épaisseur, coupée dans la queue ou la pointe du filet et généralement entourée d'une barde de lard retenue par une ficelle.

- On le fait sauter, griller ou poêler.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN...** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN...)**.

tourner v.

1. Donner une forme particulière et régulière à un élément (surtout les légumes racines : pomme de terre, carotte, navet) à l'aide d'un couteau d'office.

Tourner 750 g de petites carottes nouvelles et les ajouter dans la sauteuse. Larousse gastronomique (1984), p. 321.

2. Durant la cuisson au four ou à la broche, déplacer la pièce de viande pour l'exposer à la chaleur sur toutes ses faces.

3. Remuer une préparation ou une salade.

Tournez la salade à table. Bernard (1987), p. 574.

4. S'altérer, perdre de sa qualité : se dégrader (en parlant de fruits), fermenter (en parlant du lait, de la crème), se séparer en cours de préparation (en parlant d'une sauce, d'une mayonnaise, d'une vinaigrette).

Si par malheur la sauce tourne, ajouter sans délai 1 cuillerée à soupe d'eau glacée ou un cube de glace et brasser fortement en dehors de la chaleur jusqu'à ce qu'elle redevienne lisse. Benoit (1970), p. 460.

tourte n. f.

Tarte couverte d'une seconde abaisse de la même pâte, brisée ou feuilletée.

Tourte à la mode béarnaise, tourte aux feuilles de bette, tourte de grives à la périgourdine.

- En principe, la tourte, tout comme la tarte, est salée ou sucrée. Salée, elle est garnie de viandes, de gibier, de poisson, de légumes et elle se sert en entrée chaude : sucrée, elle est garnie de fruits, de crème fraîche, de crème pâtissière, etc., et elle se sert en dessert.

Aujourd'hui, la tourte est un plat régional qui évoque la cuisine familiale soignée.

tourtière n. f.

1. En France, ustensile de cuisson, semblable à une assiette à tarte, mais un peu plus profond et souvent doté d'un rebord pour faciliter la jonction des deux abaisses de pâte.

• On y cuit les tourtes.

2. Au Québec, tarte à double abaisse de pâte garnie d'un pâté à base de viande de porc hachée assaisonnée, parfois mêlée à de la viande de veau.

• Ce plat se sert surtout en entrée aux repas de la période des Fêtes.

3. Plat régional québécois : préparation à base de gibier (lièvre surtout, mais aussi chevreuil, orignal, etc.) ou d'un mélange de viandes coupées en cubes, avec ajout de pommes de terre en cubes et d'oignons émincés, cuite dans un moule de bonne dimension (ou une petite marmite) chemisé de pâte et fermé d'une croûte de la même pâte.

Tourtière saguenéenne.

• Ce plat complet sert plusieurs convives.

toute-épice n. f.

1. Au Canada, autre appellation du piment de la Jamaïque, condiment extrait de la graine de la fleur d'un arbre appelé « pimenta », qui pousse dans les Caraïbes et en Amérique centrale et dont l'arôme rappelle à la fois le poivre, le girofle, la muscade et la cannelle.

• Pour cette raison, ce condiment se nomme « allspice » en anglais, d'où le calque « toute-épice ». Il se vend en grains ou en poudre.

2. En Europe, autre appellation de la nigelle, condiment provenant de la graine de la plante herbacée méditerranéenne du même nom et qui entre parfois dans la composition du quatre-épices.

• Ce condiment n'est plus guère en usage aujourd'hui en cuisine familiale.

VOIR L'ENCADRÉ **UN PROBLÈME ÉPICÉ** AU MOT **ÉPICE**.

trait n. m.

Mesure impressionniste : petite quantité de liquide (alcool ou sauce) qui entre dans la composition d'un cocktail ou la présentation d'un mets.

Dresser sur assiette un lit d'herbes, les queues de langoustines au centre, ceinturées d'un trait de sauce au vin rouge corsé. Chapel (1980), p. 275.

VOIR LE TABLEAU **MESURES IMPRESSIONNISTES EN CUISINE** AU MOT **MESURE**.

tranche (en) n. f.

Coupe d'un aliment dans le sens de la largeur, en parties plus ou moins épaisses.

Une tranche de pain, de jambon, de saucisson.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

VOIR LE TABLEAU **VIANDE EN …** AU MOT **VIANDE (COUPÉE EN …)**.

trancher V.

Couper et, plus précisément, couper en tranches.

Trancher un rôti, un jambon, un chou en quartiers.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

transvaser V.

Faire passer d'un récipient dans un autre.

Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles. Faites-les dorer rapidement dans une poêle avec 50 g de beurre ou de margarine. Salez. Poivrez. Tranvasez-les dans un grand plat à gratin. Bernard (1987), p. 473.

Syn. de transvider.

transvider V.

Faire passer d'un récipient dans un autre.

Syn. de transvaser.

travailler V.

1. Mélanger et incorporer les éléments qui entrent dans une composition jusqu'à obtenir le résultat désiré.

Vous devez la travailler (la pâte) correctement à la main pour bien assembler tous les ingrédients. CVF, octobre 1996, p. 31.

• Se dit surtout d'un mélange liquide ou de consistance pâteuse. L'opération se fait à froid ou à chaud, soit à la main, soit à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, soit mécaniquement, avec un fouet électrique ou un mélangeur.

2. Lever, en parlant d'une pâte au repos, ou fermenter, en parlant d'un alcool.

tremper (faire, laisser, mettre à) v.

1. Mettre un aliment dans un liquide froid ou tiède (eau, eau vinaigrée, lait, etc.) et l'y laisser séjourner plus ou moins longtemps selon le but poursuivi (laver, dessaler, réhydrater, amollir, aromatiser, etc.)

Lavez rapidement les poissons. Essuyez-les. Trempez-les dans le lait bien salé et poivré. Bernard (1987), p. 326.

2. En pâtisserie, imbiber un gâteau d'un sirop, d'un alcool, ou plonger un élément dans une préparation pour l'en enrober, par exemple un biscuit dans le chocolat.

trier V.

1. Passer en revue des éléments en vrac pour éliminer ce qui ne convient pas.

Triez et lavez les lentilles. Bernard (1987), p. 322.

2. Répartir des éléments en groupes uniformes selon le critère choisi : le poids, la taille, le degré de mûrissement, etc.

tripes n. f. pl.

Estomac des ruminants (bœuf, veau, mouton) accommodé pour être consommé.

• Elles sont à la base d'une grande variété de plats régionaux, dont le plus connu est les tripes à la mode de Caen.

tronçon (en) n. m.

1. Coupe d'un aliment, de forme allongée, en morceaux réguliers de longueur variable.

Couper une branche de céleri, une carotte en tronçons.

VOIR LE TABLEAU **TAILLER DES LÉGUMES EN…** AU MOT **LÉGUMES (COUPE DES)**.

2. Section d'un gros poisson, plus longue que large et plus épaisse qu'une darne ou une rouelle.

Couper un saumon en tronçons.

VOIR LE TABLEAU **POISSON EN…** AU MOT **POISSON (COUPÉ EN…)**.

tronçonner v.

Couper en tronçons, en morceaux de forme allongée.

VOIR LE TABLEAU **IL Y A COUPER ET COUPER** AU MOT **COUPER.**

trousser v.

Replier les membres d'un volatile vidé (ailes et pattes) et les attacher avec de la ficelle pour qu'ils tiennent au corps et en place durant la cuisson.

Syn. de brider.

truffe n. f.

1. Variété de champignons très recherchée en cuisine pour son arôme.

• La truffe pousse sous terre, sous les chênes. Au naturel, sa forme est celle d'un tubercule à peau blanche ou noire. Elle est très difficile à repérer, d'où son prix élevé sur le marché.

2. En confiserie, variété de chocolat de forme arrondie, saupoudrée de poudre de cacao, d'où sa ressemblance avec une truffe.

truffer v.

Aromatiser de lamelles ou de parcelles de truffes une préparation culinaire, par exemple un pâté, une farce, une volaille même.

tyrolienne (à la) loc. adj.

Se dit d'une garniture composée d'oignons frits et d'une fondue de tomates.

Rognons de veau à la tyrolienne.

VOIR LE TABLEAU AU TERME **SAVEUR DOMINANTE.**

vanille n. f.

Substance aromatique utilisée en cuisine, en confiserie, en chocolaterie, mais surtout en pâtisserie où elle parfume gâteaux, biscuits, crème, etc.

• À l'état naturel, la vanille est une gousse très allongée, fruit du vanillier, plante grimpante de la famille des orchidées, originaire du Mexique.
Dans le commerce, la vanille est vendue sous différentes formes : en gousse, en poudre, en liquide.

En gousse entière, on la trouve en sachet ou dans un tube de verre. C'est la forme la plus difficile à falsifier.

En poudre, elle est proposée pure ou sucrée. Le sucre vanillé comprend au moins 10 g de poudre de vanille pour 100 g de saccharose.

En extrait liquide, soit de vanille pure, soit de vanille artificielle, on la trouve en flacon.

vanner v.

Remuer à la spatule, de temps à autre, une sauce ou une crème pour l'empêcher de tourner pendant la cuisson ou pour empêcher la formation d'une pellicule sur la surface lorsqu'elle refroidit.

Vanner la crème pendant qu'elle refroidit.
Larousse gastronomique (1984), p. 324.

vapeur n. f.

Voir cuire ou cuisson à la vapeur.

veau n. m.

Petit de la vache, élevé pour la consommation de sa chair et abattu au moment du sevrage.

• Il fournit une viande blanche, tendre et délicate, très appréciée depuis la plus haute antiquité.

velouté n. m.

1. Au sens large, tout potage crémeux, d'aspect lisse, onctueux, agréable au goût.

2. Au sens strict, potage préparé à partir d'un bouillon blanc de viande, de volaille ou à partir d'un fumet de poisson, lié avec un roux blond. On ajoute à ce bouillon, selon la recette, une purée de légumes, de viande, de poisson ou de crustacé. Finalement, le potage est lié avec des jaunes d'œufs battus avec de la crème et du beurre.

• Le velouté peut recevoir comme garniture des herbes ciselées, par exemple du persil.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

3. Sauce blanche de base, préparée à partir d'un roux blond que l'on mouille d'un fond de veau, de volaille ou d'un fumet de poisson.

• De cette sauce mère dérivent plusieurs autres sauces : poulette,

cardinal, nantua, etc.

VOIR LE TABLEAU **FOND + ROUX = SAUCE** AU MOT **SAUCE.**

VOIR LES TABLEAUX **SAUCES MÈRES** ET **SAUCES DÉRIVÉES** À CHACUN DE CES TERMES.

velouter v.

Donner un aspect lisse et une consistance onctueuse à une préparation, en général en y ajoutant du beurre, de la crème, un fond blanc.

Hors du feu, veloutez la sauce avec 2 ou 3 noix de beurre ajoutées en fouettant, nappez-en le plat. ELLE (1979 A), fiche 38.

venaison n. f.

Toute viande de gros gibier (chevreuil, cerf, orignal, sanglier, etc.).

verjus n. m.

Jus extrait du raisin vert, ou du raisin cueilli vert ou imparfaitement mûr.

• Le verjus entre dans la composition de certains plats, par exemple le gratin de bettes au verjus.
Il joue le même rôle que le vinaigre dans la préparation de certains condiments, dont la moutarde.

Il est peu utilisé en cuisine familiale.

verre n. m.

En cuisine, unité de mesure dont la contenance dépend du type de verres.

• Un verre, sans autre indication, désigne la contenance d'un verre à eau ou à moutarde, soit environ 20 cl. Un verre à bordeaux contient de 10 à 15 cl de liquide, un verre à porto environ 6 cl et un verre à liqueur 3 cl.

verre à mesurer n. m.

Verre gradué qui sert à mesurer les ingrédients liquides ou qui se présentent en poudre, en cristaux, en grains ou en flocons.

verre à mesurer

verser v.

Faire couler un liquide ou une préparation liquide d'un récipient dans un autre, en l'inclinant.

Quand la sauce prend, versez l'huile plus généreusement.
Bernard (1987), p. 72.

vert adj.

1. Se dit d'un beurre (beurre vert) additionné d'un hachis de fines herbes.

2. Se dit d'une sauce (sauce verte) à base d'une mayonnaise colorée d'une purée d'épinards, de cresson et de persil, ou de toute autre purée de fines herbes.

viande (coupée en...) n. f.

Dans le vocabulaire de la cuisine, différents termes désignent des façons de couper une pièce de viande en sections d'une certaine forme. Le tableau **viande en...** réunit ces termes et indique en peu de mots la caractéristique de chacun, ce qui permet de distinguer les unes des autres les différentes formes que prend alors la viande.

vichyssoise n. f.

Potage à base de poireaux et de pommes de terre lié à la crème.

• Une fois les légumes cuits, le potage est réduit en purée et lié à la crème fraîche. Ce potage se sert froid.

VOIR LE TABLEAU **LA FAMILLE DES POTAGES** AU MOT **POTAGE.**

vider (faire) v.

Enlever les entrailles d'une volaille, d'un gibier à plumes ou d'un poisson avant de l'apprêter.

Vider une truite, un poulet.

vif (peler à) loc. verb.

En parlant d'un agrume, enlever en une seule opération, à l'aide d'un couteau, l'écorce et la peau blanche qui adhère à la peau.

Peler à vif de belles oranges et les détailler en rondelles épaisses de 1/2 cm environ : en retirer les pépins. Larousse gastronomique (1984), p. 690.

vinaigrer v.

Aromatiser de vinaigre une préparation.

vinaigrette n. f.

Sauce froide de base émulsionnée servant à assaisonner les salades et les crudités.

• Elle est habituellement composée d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre.

Il en existe de nombreuses variantes. Par exemple, on peut remplacer le vinaigre par du jus de citron. On peut y ajouter divers éléments tels que moutarde, ail, fines herbes, etc.

volaille n. f.

Terme générique qui englobe tous les oiseaux élevés pour leur chair ou leurs œufs, poule, poulet, canard, oie, dinde, pintade, etc.

vol-au-vent n. m.

Croûte ronde de pâte feuilletée très légère, à bords élevés et munie d'un couvercle de la même pâte.

• Après sa cuisson à blanc, le vol-au-vent est garni de préparations diverses (poisson, volaille, champignons) liées avec une sauce.

Le vol-au-vent est généralement servi en entrée chaude.

Viande en ...	
Aiguilette	*Tranche étroite et longue de bœuf ou de chair blanche de volatile, surtout de canard.*
Boulette	*Viande hachée façonnée en petites sphères.*
Châteaubriand	*Tranche de filet de bœuf coupée dans le coeur du filet.*
Escalope	*Mince tranche de viande blanche coupée à cru et de biais.*
Grenadin	*Médaillon de veau, taillé dans le filet, la noix ou la sous-noix.*
Languette	*Tranche mince, étroite et allongée.*
Médaillon	*Tranche de forme ronde ou ovale, plus ou moins épaisse, de viande, de poisson, de foie gras, etc.*
Noisette	*Pièce de viande coupée en rondelles et souvent bardée.* *Médaillon de veau non bardé.*
Paupiette	*Escalope amincie farcie, roulée et ficelée.*
Rouelle	*Tranche épaisse, de forme ronde, composée de l'os et de la viande qui l'entoure.*
Tournedos	*Tranche de filet de bœuf coupée dans la queue ou la pointe du filet et généralement entourée d'une barde de lard.*
Tranche	*En sections plus ou moins épaisses dans le sens de la largeur.*

wok n. m.

Ustensile de cuisson, emprunté à la cuisine chinoise, qui sert à cuire des aliments à feu vif, dans très peu de corps gras et en les remuant rapidement.

yaourtière n. f.

Appareil électroménager composé de deux récipients pourvus de couvercles et qui s'emboîtent l'un dans l'autre : le plus petit contient le lait ensemencé à faire cuire, le second, d'un diamètre légèrement plus grand, est doté d'un système électrique contrôlé par un thermostat qui maintient l'eau versée entre les deux contenants à une température constante durant toute la cuisson.

wok

yaourtière

yaourt ou **yogourt** n. m.

Substance alimentaire, de consistance plus ou moins ferme, obtenue par la cuisson lente de lait (de vache, de brebis, de chèvre) ensemencé d'une culture qui en provoquera la fermentation.

• Dans le commerce, la teneur en matières grasses du yaourt est variable (entre 10 % et 0,1 %), ce qui en influence la consistance. On le trouve nature, à base de lait seulement, ou aromatisé (à la vanille, au chocolat, au café, etc.) ou mêlé à des fruits (fraises, framboises, pêches, etc.).
On le consomme tel quel ou glacé. En cuisine, il entre dans la composition de nombreux plats : potages, salades, sauces ou desserts.

En Amérique du Nord, on utilise la forme yogourt, en Europe, yaourt.

zeste n. m.

Partie superficielle, colorée, de l'écorce d'un agrume, utilisée en cuisine pour aromatiser une préparation ou une boisson.

zester v.

Enlever la partie colorée (le zeste) d'un agrume, tout particulièrement d'un citron, en ne touchant pas à la partie blanche sous-jacente (l'écorce).

• L'opération est plus facile si on utilise un couteau spécial, appelé pour cette raison « zesteur » ou « couteau à zester », ou encore un couteau économe si on veut émincer le zeste en julienne.

Ouvrages généraux

BENOIT (1970), Jehane, La nouvelle encyclopédie de la cuisine, Montréal, Messageries du Saint-Laurent, 1152 p.
BERNARD (1981), Bernard, La cuisine de l'excellence, Montréal, Desclez, 178 p.
BOCUSE (1976), Paul, La cuisine du marché, Paris, Flammarion, 503 p.
BOCUSE (1982), Paul, Bocuse dans votre cuisine, Paris, Flammarion, 351 p.
CHAPEL (1980), Alain, La cuisine c'est plus que des recettes, Paris, Robert Laffont, 383 p.
L'Encyclopédie visuelle des aliments, 1996, Montréal, Éditions Québec Amérique, 688 p.
FILBIN, A., LALLEMAND, R. ET PRUILHÈRE, R. (1982), Langage clair et bonne cuisine, Éditions Max Brézol, 171 p.
GRINGOIRE(1986), Th., SAULNIER, L. Le répertoire de la cuisine, Paris, Flammarion, 240 p.
LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), Paris, Larousse, 1142 p.
LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1996), Paris, Larousse, 1215 p.
LAROUSSE DE LA CUISINE (1990), Paris, Larousse, 800 p.
LAROUSSE (1991), Cuisine succès, l'école de la cuisine, Larousse, 528 p.
LAGRIFFE (1968), Louis, Le livre des épices, condiments et aromates, Paris, Éditions Marabout Service, 320 p.
L'Art culinaire français, Paris, Flammarion,
Le parfait cuisinier, Paris, Éditions Gründ,
LOISEAU (1984), Bernard, Cuisine, Paris, Hachette, 291 p.
MATHIOT (1990), Ginette, Je sais cuisiner, Paris, Albin Michel, 761 p.
OLIVER (1971), Raymond, La cuisine, sa technique, ses secrets, Paris, Bordas, 792 p.
PELLAPRAT (1972), Henri-Paul, L'art culinaire moderne, Paris, Éditions Vilo, Lugano, Éditions René Kramer, 773 p.
PRUILHÈRE (1986), R., LALLEMAND, R. Le livre de l'apprenti cuisinier, Paris, Éditions Jacques Lanore
SAVOURON (1986), Modeste, Le Savouron, Petit dictionnaire gourmand, Paris, coédition, Conseil international de la langue française (C.I.L.F.) et S. C. F. du Bastet, 232 p.
SYLVESTRE (1982), J., PLANCHE, J., Les bases de la cuisine, Paris, Éditions Jacques Lanore, 566 p.

Recueil de recettes

BÉRARD (1971), Léone, Le premier livre de cuisine, Paris, Laffont-Marabout Service, 255 p.
BERNARD (1987), Françoise, Les recettes faciles, Paris, Hachette, 750 p.
BOISVENUE (1981), Lorraine, Guide de la cuisine traditionnelle québécoise, Éditions du club Québec-Loisirs, 328 p.
ELLE (1979 A), 100 fiches-cuisine de ELLE, Viandes blanches, Paris, F.E.P., 205 p.
ELLE (1979 B), 100 fiches-cuisine de ELLE, Légumes et Potages, Paris. F.E.P., 205 p.
ELLE (1982), 100 fiches-cuisine de ELLE, Poissons et crustacés, Paris, F.E.P., 205 p.
ELLE (1984), 100 fiches-cuisine de ELLE, La cuisine mijotée, Paris, F.E.P., 205 p.
GÉRARD (1988), Anne, La cuisine provençale, Paris, Compagnie internationale du livre (C.I.L.), 80 p.
INSTITUT (1979) DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC, Vers une nouvelle cuisine québécoise, Québec, Éditions Élysée, 204 p.
INSTITUT (1985) DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC, Cuisine du Québec, Montréal, Éditions Transmo Inc., 152 p.
LETELLIER (1995), Jean, Le plaisir de cuisiner, Montréal, Éditions Tormont, 447 p.
Les sauces, Paris, Librairie Gründ, 1990, 102 p.
MARTIN (1979), Pol, Cuisiner c'est facile, Montréal, Éditions du Club Québec-Loisirs, 326 p.
MARION (1978), Sylvie, La cuisine naive, Paris, Seuil, 355 p.
PINARD (1994), Daniel, Pinardises, Montréal, Boréal, 303 p.
Pour réussir des plats à l'autocuiseur, Librairie Gründ, 1981, 95 p.
Revue CUISINE ET VINS DE FRANCE (CVF), numéros de juillet, octobre et novembre1996, février et mars 1997, Paris.
Revue SEL ET POIVRE (1983, nº 27), Montréal.

La Cuisine au fil des mots

Dictionnaire des termes de cuisine

Ariane Archambault et Jean-Claude Corbeil sont les auteurs du célèbre ***Dictionnaire visuel***, paru aux Éditions Québec Amérique. L'ouvrage, qui connaît un succès international retentissant, a été traduit en plus de 30 langues.

Nous sommes de plus en plus nombreux à préparer de bons petits plats dans notre cuisine. Mais nous nous heurtons parfois au vocabulaire complexe qui émaille certaines recettes. Devant des expressions telles que « braiser les endives » ou « glacer un jambon », nous nous demandons alors si la cuisine n'est pas un univers secret réservé aux grands chefs. ***La Cuisine au fil des mots*** lève le voile sur une foule de termes ou d'expressions à priori obscurs et les rend accessibles à tous. Pour connaître la composition d'un bouquet garni, la définition d'une mirepoix ou encore la différence entre la chapelure et la panure, ***La Cuisine au fil des mots*** vous offre les mots de la réussite pour toutes vos recettes.

1000 termes culinaires définis et décrits :

- le vocabulaire technique de la cuisine;
- les types de plats ou de sauces;
- le matériel utilisé en cuisine;
- les différentes présentations de certains aliments.

Plus de 45 tableaux et encadrés d'informations pratiques :

- les mesures de quantité et de chaleur, avec les équivalences entre système métrique et système impérial;
- les différents modes de cuisson;
- les coupes des viandes et des poissons;
- etc.

Plus de 150 illustrations accompagnent les définitions.

www.quebec-amerique.com